



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATLICAN DİZMESİ

3-4 adet patlıcan
3-4 adet domates
2-3 adet taze soğan
3-4 diş sarımsak
1 fincan zeytinyağı
Yeterince tuz, karabiber ve kekik

YAPILIŞI:

Taze soğanları ince ince doğrayınız. Sarımsağı temizleyip, çentiniz. Hepsini bir kaşık zeytinyağında çok az öldürünüz. Patlıcanları çubuk soyup acısının çıkması için tuzlu suya bastırınız. Halka halka kesiniz. Domatesleri yıkayıp, dikine halka halka kesiniz. Domatesleri keserken kapaklarını kullanmayacaksınız.

Öldürdüğünüz soğan ve sarımsağı fırına girebilecek bir derin kenarlı kabın dibine yayınız. Domates ve patlıcan halkalarını dikine diziniz. Üzerine tuz, karabiber ve kalan zeytinyağı döküp, üstünü alüminyum kağıtla kapatıp orta hararetle fırına sürünüz. 30 dakika sonra çıkarıp, üzerine kekik serpin, sıcak servis yapınız.