



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PATLICAN KIZARMASI

3 adet kalın patlıcan
3 adet domates
2 şiş sarımsak
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı şeker
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Kızartma için: Sıvıyağ

Patlıcanlar çubuklu soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada domateslerin kabukları soyulur, küp şeklinde doğranır. Bir tencereye aktarılır. Üzerine zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, tuz ve şeker eklenir. Orta ateşte salçamsı bir kıvam alana kadar pişirilir. Patlıcanlar 1 santim kalınlığında halka doğranır ve kızartılır. Geniş servis tabağına yarısı yan yana dizilir. Üzerine domatesli karışım gezdirilir. Üzerine kalan patlıcanlar sıralanır. Buzdolabında bir gece bekletilirse nefis olur.