



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

DOMATESLİ PATLICAN KIZARTMASI

4 adet patlıcan
1 ay bardağı zeytinyağı
4 adet domates
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 ay kaşığı şeker
2 orba kaşığı sirke

Kızartma yaparken yağda değıl de fırında yapmayı tercih edenler için bu, güzel bir tariftir. Öncelikle patlıcanları alacalı soyup tuzlu suyun içinde 10 dakika kadar bekletin. Daha sonra süzüp iyice kurulayın. Fırın tepsisine boşaltın. Üzerine zeytinyağını dökün. Patlıcanları elinizle harmanlayıp patlıcanları yedin. 200 derecedeki ısıtılmış fırında ara sıra karıştırarak kızartın. Bu arada domatesleri rendeleyip küçük bir tencerede 4 çorba kaşığı zeytinyağında 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzerine sirke, rendelenmiş sarımsak, tuz ve karabiberi ekleyip sosu hazırlayın. Fırında kızarttığınız patlıcanların üzerine sosu döküp servis yapın.

