



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PATLICAN SOSU

- 1 adet patlıcan
- 3 adet orta boy domates
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 küçük diş sarımsak
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcan közlenir, kabuğu soyulur, çok ince kıyılır ya da robottan geçirilir. Domatesler rendelenir, küçük tencereye aktarılır, zeytinyağı, şeker ve tuz ilave edilir. Orta ateşe yerleştirilir. Bir tık kaynadıktan sonra patlıcan ve ezilmiş sarımsak ilave edilir. Bir taşım daha pişirilir. Soğuyunca ızgara et yemeklerinin yanında servis yapılır.
