



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DÜDÜKLÜDE ZEYTİNYAĞLI PATLIÇAN

- 4 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı zeytinyağı

Patlıcanlar yollu soyulur, serçe parmak gibi doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir, sıkarak alınır ve düdüklüye atılır. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak, küp küp doğranmış domates, tuz, şeker ve zeytinyağı ilave edilir ve karıştırılır. Düdüklünün kapağı kapatılır. Hızlı ateşe yerleştirilir. Pim çıkınca ocak kısılır, yaklaşık 7 dakika pişirilir. Ilık ya da soğuk olarak servise sunulur.