



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEKLİ PATLICAN YEMEĞİ

1 adet bayat ekmek
4 adet patlıcan
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 su bardağı su
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Ekmek önce dilimlenir, sonra küp şeklinde doğranır. Bir fırın kabına yerleştirilir. 180 derece fırında hafif pembeleşene kadar pişirilir. Tencereye yağ konur, ısınca ince kıyılmış soğan atılır ve kavrulur. Üzerine salça katılır, birkaç tur çevrilir. Sonra kuşbaşı doğranmış patlıcan atılır. Su ve tuz eklenir. Orta ateşte pişirilir. Daha sonra patlıcan yemeği suyuyla birlikte kızarmış ekmeklerin üzerine dökülür. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.