



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA PATLICAN BAYILDI

4 adet patlıcan
4 adet kuru soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı toz şeker
6 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları çizgili şekilde soyup uzunluğuna göre 2'ye veya 3'e bölün. İçlerini oyup limonlu veya tuzlu suda 5 dakika haşlayın.

Soğanları yarım ay şeklinde doğrayıp sıvıyağda pembeleşene kadar kavurun. Sarımsak, şeker, karabiber ve rendelenmiş domatesleri ekleyip 5 dakika pişirin.

Sıcak sosu patlıcanların içine eşit olarak paylaşın. Ağızları yukarı bakacak şekilde fırın kabına dizin. 1 su bardağı sıcak su ilave edin. 175 derecelik fırında 20 dakika pişirin.