



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PATLICAN

Tunalı Çiçek Lokantası Kavaklıdere

MALZEMELER

3 adet patlıcan

2 adet kuru soğan

6-7 diş sarımsak

1 adet sivri biber

2 adet domates

Patlıcanları kızartmak için 1 su bardağı ayçiçek yağı

Bir miktar maydanoz

Tuz

Karabiber

YAPILIŞI

Derince bir tencereye 2 yemek kaşığı sıvı yağ konulur. Soğanlar ve sarımsaklar ince ince doğranır ve bu yağda pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra ince doğranmış biberler eklenir ve biraz daha kavrulur. Daha sonra rendelenmiş domatesler eklenir. Tuzu ve karabiberi de atıldıktan sonra domatesler suyunu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra ocaktan alınır. Temizlenmiş patlıcanlar yuvarlak şekilde doğranır. Derince bir tavaya kalan sıvı yağ konur ve patlıcanlar bu yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar servis tabağına alınır. Üzerine hazırlanmış domates sosu dökülür ve servis yapılır. İsteğe göre üzeri maydanozla süslenebilir.