



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALENAZİK

Malzemesi

1.5 kg çekirdeksiz patlıcan
8 adet çarliston biber
5 adet iri olgun domates
6 çorba kaşığı tereyağ
6 diş sarımsak
1/2 tatlı kaşığı tuz
4 dal maydanoz

Patlıcan, biber ve domatesleri közde pişirin. Közlenmiş patlıcanların kabuklarını soyup uzunlamasına lif lif doğrayın. Üzerine yayvan bir tahta parçası ya da tahta havan eliyle vurarak yumuşatın. Ancak bu işlem sırasında patlıcanların tümüyle ezilmemesine özen gösterin. Biberleri, zarlarını keskin bir bıçakla soyduktan sonra çok ince kıyın.

Közlenmiş domatesleri de, kabuklarını çıkardıktan sonra fındık büyüklüğünde parçalara ayırın. Bir tavaya 4 çorba kaşığı tereyağını koyup ağır ateşte kızdırın. Patlıcan, biber ve domatesleri koyup ara sıra karıştırarak 10 dakika pişirin. Sarımsağı tuzla dövüp karışıma ekledikten sonra 2-3 dakika daha pişirin.

Karışımı sıcak olarak bir servis tabağına aktarın. Üzerine ayrı bir kaptaki kızdırılmış kalan 2 çorba kaşığı tereyağını gezdirip maydanozla süsleyerek servis yapın.