



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜRTME (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 kg. kemer patlıcan
1 adet kırmızı biber
6 adet domates
1 baş soğan
1-2 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı tereyağı

YAPILIŞI

Patlıcanlar fırında pişirilir. Kabukları soyularak ince ince kıyılır ve bir kenara bırakılır. Diğer taraftan soğan ince doğranıp yağda sarartılır. Küçük doğranmış domatesler ve biber soğanın içine katılarak beraber pişirilir. Patlıcanlar tenceredeki karışımın içine konarak tuz ilavesiyle hafif ateşte 10 dk. pişirilerek servis edilir.