



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSOT PATLATMASI (TOKAT)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

15-20 adet tokat biberi
2 adet patlıcan
3 adet domates
Kızartmak için tereyağı
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur. Enine 3e kesildikten sonra boyuna yarım santim kalınlığında dilimlenir, tuzlandıktan sonra tereyağında arkalı önlü kızartılır. Biberler bıçakla ya da çatalla delinir. Aynı şekilde tereyağında kızartılır. Kabuğu soyulmuş domatesler küp şeklinde doğranır. Tereyağında yumuşayınca kadar pişirilir. Servis tabağına en altına patlıcan üzerine biber en üzerine de domatesler dökülerek servis yapılır.

