



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK KÖZ PATLICAN

5 adet kemer patlıcan
2 adet kırmızı biber
2 diş sarımsak
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların ve biberlerin yüzeyinin bir kaç yerine bıçakla kesik atılır. Alüminyum folyoya sarılır. Küçük bir tepsiye konur. 190 derece fırında yaklaşık 50 dakika kadar pişirilir. Sonra sıcakken kabukları soyulur, biberlerin tohumları da alınır, kabaca doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca bir kaç parçaya kesilmiş sarımsaklar atılır. Kokusu çıkana kadar kavrulur. Biber ve patlıcanlar atılır, 5 dakika kavrulur. Sonra blenderden geçirerek püre yapılır. Tuz ilave edilir. 10-15 dakika fokurdatacak kaynatılır. Kavanoza doldurulur sıcak vaziyetteyken. Kapağı sıkıca kapatılır ve ters çevrilir. Bir gece bekletilir. Düzeltir ve bir sene saklanabilir.