



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİŞNİŞLİ HAVUÇLU PATLICAN KAVURMASI

3 adet orta boy patlıcan
50 gram margarin
4 adet sivri biber
4 diş sarımsak
yarım çay kaşığı karabiber
yarım çay kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı biber salçası
2 adet orta boy havuç

Ortadan ikiye böldüğünüz patlıcanları ince ince doğrayarak kızgın margarinde 4 dakika kavurun. İnce kıydığınız sivri biber ve sarımsakları ekleyin. Karabiber, kişniş, tuz ve biber salçasını ilave ederek 4 dakika daha pişirin. Rendenin geniş tarafıyla rendelediğiniz havuçları da ekledikten sonra 3 dakika daha pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

