



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ZEYTİNYAĞLI PATLICAN EZMESİ

- 4 adet patlıcan
- 3 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 3 adet domates
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarının tamamı soyulur, iri doğranır. Sarımsaklar kıyılır. Domatesler kabuklu olarak doğranır. Malzemeler tencereye bırakılır, üzerine şeker, tuz, zeytinyağı ilave edilir. Kısık ateşte, kapaklı olarak, 40 dakika pişirilir. Blenderden geçirerek püre yapılır. Buzdolabında bir gün dinlendirilirse daha lezzetli olur.