



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU BİBERLİ PATLICAN SÖĞÜRME

4 adet iri patlıcan
5 adet domates
5 adet kuru biber
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
Tuz

Patlıcanlar közlenir (fırında veya teflon tavada kapağını kapatarak kısık ateşte pişirebilirsiniz) Kabukları soyulur, doğranır. Kuru biberler sıcak suyla ıslatılır. Yumuşayınca yemeklik doğranır. Soğan doğranır, margarinle beraber tavada kavrulur. Pul biber eklenir, karıştırılır. Kuru biber eklenir. Domatesler de kabukları soyulur ve doğranır, tavaya ilave edilir. Suyunu çekene ve lezzetler kaynaşana kadar 10 dakika kısık ateşte pişirilir. Patlıcanlar ve ezilmiş sarımsak ilave edilir. 3-4 dakika kısık ateşte pişirilir. Ocaktan alınır. Üzerine maydanoz serpererek servis yapılabilir.

