



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUALLE

1 kilo patlıcan
1 su bardağı yeşil mercimek
1 soğan
2 domates
3 diş sarımsak
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Patlıcanları alaca soyup tekerlek gibi dilimliyoruz ve tuzlu suda bekletiyoruz. Mercimeği haşlıyoruz tavaya sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Patlıcanları sudan çıkarıp kuruladıktan sonra kızartıyoruz. Tencereye sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Soğanı rendeleyip tencereye alıyoruz ve salçayı da ekleyip kavuruyoruz. Domatesleri rendeleyip tencereye alıyoruz. 1 su bardağı su, tuz ve baharat koyup soteledikten sonra ateşten alıyoruz. Ayrı bir tencereye bir sıra kızarmış patlıcan diziyoruz. Üzerine bir avuç yeşil mercimek gezdiriyoruz. Mercimeğin üzerine domatesli harçımızdan seriyoruz. Tekrar patlıcan mercimek ve domatesli harç seriyoruz malzeme bitene kadar bu şekilde diziyoruz ve üzerine 1 çay bardağı sıvıyağ 3 diş rendelenmiş sarımsak ve 1 çay bardağı su ekleyip ateşe alıyoruz. Kısık ateşte 5 dakika pişirip servis yapıyoruz.

