



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAVURMASI

- 4 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 2 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay kaşığı kırmızı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 5 yemek kaşığı sıvıyağ

Öncelikle patlıcanları pijamalı soyup, ister karnıyarık gibi ortasını oyarak, isterseniz de alt kısmından, dibine kadar olmamak şartıyla dörde bölerek hafif yağda kızartıyoruz) Daha sonra soğanları yemeklik doğrayıp ayrı bir tavada hiç yağ eklemeden (çünkü zaten patlıcanlar yağda kızarmışlar daha da ağır olmasın) biraz su ilave edip soteliyoruz. Üzerine kırmızıbiber, karabiber, kabuları soyulmuş küp şeklinde doğranmış domatesleri ve sarımsakları karıştırıp biraz daha sıvı yağla soteliyoruz. Hazırlamış olduğumuz bu sosu patlıcanların içerisine 1-2 yemek kaşığı ekliyoruz. Kalan sosu tencerenin dibine ilave edebiliriz. Kısık ateşte patlıcanlar lokum gibi olana kadar pişiriyoruz.

