



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SİLKMESİ (BURSA)

2 patlıcan
1 baş soğan
3 diş sarımsak
3 biber
2 domates
Tuz

Patlıcanları soyup kenarlarını ikişer santimlik tavla zarı gibi doğrayın. Bolca tuzlayıp yarım saat beklettikten sonra yıkayıp, sıkarak bir kenara alın. Bir tencereye 1 tatlı kaşığı yağ koyup domatesleri 10 dakika pişirin. Kalan yağı başka bir tencereye koyup soğan ve sarımsağı iki dakika çevirin, ardından patlıcan ve biberleri katıp 2 dakika daha kavurduktan sonra tuzu ve pişirdiğiniz domatesi yayın, üzerini kalın bir yağlı kağıtla örterek fırında yada ateşte yarım saat pişirin.