



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK DOMATES SOSLU PATLICAN

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

1 Çay Kaşığı tuz

1 Adet soğan

3 Diş sarmsak

2 Adet orta domates

3 Adet sivri biber

3 Adet patlıcan

Soğanları doğrayarak sana klasik yağda pembeleşinceye kadar kavurun. Patlıcanları küp küp doğrayın. Pembeleşen soğanlara patlıcanları ekleyin. Biberleri doğrayın, patlıcanlar soğanlarla biraz kavrulduktan sonra biberleri ekleyin. İyice pişene kadar bekleyin, arada karıştırın. domatesleri doğrayın ve karışımın üzerine ekleyin. Sarımsakları 2-3 parçaya keserek ekleyin. tuzunu da ekledikten sonra domatesler eriyene kadar pişirin arada karıştırın.