



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜRME DÜRÜMÜ (YAZ DÜRÜMÜ) (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

1 patlıcan
1 sivri biber
1 domates
1 açık ekmek
karabiber
tuz

Çarşı fırınında patlıcanı, biberi ve domatesi közletelim. Eğer evde yapacaksak malzemeleri fırında 180 derecede közleyelim. Kabuklarını soyduktan sonra açık ekmeğe serip yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra dürüm yapıp soğuk ayran ile keyfini çıkaralım.

[ML® Söğürme için tıklayın](#)

[ML® Söğürme \(görsel\)](#)