



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI DOĞRAMA PATLICAN (ÇANAKKALE)

MALZEME:

4 yada 5 patlıcan

iki bas soğan

1/2 çay bardağı zeytinyağı

3 iri kırmızı domates

tuz

bir kasık bal

istenilen çoklukta sarımsak

yarım demet kiyilmiş maydonoz.

YAPILISI:

Patlıcanlar klask soyulup dörde bölünüp kus basi doğranıp tencereye konur siyrayla soğan, domates, sarımsak, yağ, tuz, bal, maydonoz ilave edilip yarım bardak su ilavesi ile yirmi dakika kadar yavaş pisirilir. Soguk servis yapılır.

Not: İsteğe göre üstüne sarımsaklı yoğurt konulup servis yapılabilir, lezzetli bir yaz yemeğidir.