



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

4-5 tane patlıcan
1 büyük soğan
6-7 diş sarımsak
4-5 tane domates
4-5 tane sivri biber(acıda olabilir)
1 tatlı kaşığı tuz ot
Yarım çay bardağı sirke
Zeytinyağı
Baharat
Tuz

Patlıcanları halka halka doğrayıp tuzlu suda bekletin. soğanları yarım ay şeklinde doğrayarak tencerenin dibine serin.üstüne sivri biberleride doğrayıp serin,acı biberde kullanabilirsiniz.
Acı suyu çıkarılıp yıkanan patlıcanları dizin.üzerine ince kıydığınız sarımsaklarıda ekleyin.domateslerin kabuğunu soyup küp küp doğrayın ve en üste yayın.baharat ve tuzunu ekledikten sonra üstüne istediğiniz kadar zeytinyağı ve yarım çay bardağı sirkeyi dökün.isterseniz tuz ot kullanarak lezzeti arttırabilirsiniz.
Kısık ateşte yavaş yavaş pişirin, gerekirse yarım çay bardağı kadar su ekleyebilirsiniz.

