



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

4 patlıcan
2 domates
2 soğan
2 sivri biber
1 demet maydanoz
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanların kabuklarını iyice soyup ince dilimler halinde kesin. Domatesleri biberleri de dilimleyip patlıcanların üzerine yerleştirin. Ocak üzerinde kapağı kapalı olarak 35 dakika hiç su koymadan pişmeye bırakın. Pişince servis tabağına alıp sıcak olarak ikram edin.