



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ACI VE EKŞİ SOSLU PATLICAN

- 3 adet orta boy patlıcan
- 2 çorba kaşık soya sosu
- 1,5 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 adet acı yeşil biber (doğranmış)
- 1 çay kaşığı mısır nişastası
- 1 çay kaşığı çeşnili tuz
- 150 gr margarin
- 1 tutam tuz
- 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ

Önce patlıcanları küp küp doğruyoruz ve bir kabın içine koyuyoruz. Üzerine bir tutam tuz serpip; kaba, patlıcanların üzerine gelinceye kadar su dolduruyoruz ve 30 dk bekletiyoruz. Daha sonra patlıcanları sudan geçirip bir kağıt havlu üzerinde bekletiyoruz.

Küçük bir kaba soya sosunu, sirkeyi, şekerini, doğranmış yeşil biberi, mısır nişastasını ve çeşnili tuzu koyup iyice karıştırıyoruz.

Yağı bir tavaya koyup küp küp doğradığımız patlıcanları renkleri biraz koyulaşmaya kadar kavuruyoruz. Daha sonra sosu bu kavranan patlıcanların üzerine ekleyip ocakta karıştırarak biraz daha pişiriyoruz. Pişen patlıcanları hemen servis yapıyoruz.
