



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ACILI DOMATES SOSLU KIZARTMA

- 2 adet domates
- 2 adet patlıcan
- 5 adet dolmalık biber
- 3 adet kırmızıbiber
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı acı pul biber
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı acı biber salçası
- 4 dal maydanoz

Öncelikle domatesleri, biberleri, patlıcanları, kırmızıbiberleri hepsini yıkayıp aynı boyda doğrayın ve zeytinyağında iyice harmanlayın. Fırın tepsine yerleştirip fırında ara ara çevirerek kızartın. Acı sosu için, nar ekşisini, salçayı ve maydanozu ekleyip birlikte karıştırın. Acı biber ve isterseniz çok az acı biber turşusunu içine kıyıp karıştırın. Kızarmış sebzelerin üzerine dökün afiyetle yiyin.

