



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI PATLICAN SİLKME

- 4 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet soğan
- 3 adet domates
- 2 adet dolmalık biber
- 2 adet acı sivri biber
- 4 adet acı biber turşusu
- 1 çorba kaşığı pul biber
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 çay kaşığı tuz

Yarım ay şeklinde doğranmış soğanı zeytinyağında soteleyin. Üzerine alacalı soyulup irice doğranmış patlıcan, domates, dolmalık biber, kıyılmış sivri biber ve biber turşusu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte sebzeler hafif yumuşayana dek pişirin. Bir su bardağı sıcak su ekleyip pişmeye bırakın. Ocaktan almaya yakın pul biber ve tuz ekleyin. Soğuk olarak servis yapın.

