



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ADANA TAVA

1 kilogram patlıcan  
250 gr kuşbaşı  
2 adet yeşil biber  
1 adet soğan  
2 adet domates  
1 adet kırmızı biber  
Karabiber  
Tuz  
Biraz salça  
Biraz sıvı yağ

Patlıcanların acısını almak için alacalı olarak soyuyoruz ardından tuzlu suda beklemeye yolluyoruz.

Soğanı yemeklik doğrayıp, biberleri halka halka kesiyoruz.

Tencere içerisine sıvı yağı koyup soğanları ekliyoruz.

Üstüne patlıcan, sarımsak, biber karışımından koyuyoruz, etlerimizi ilave edip aynı işlemi tekrar ediyoruz en üst sıraya yemeklik doğradığımız domateslerimizi koyup karabiber, tuz ve yarım çay bardağı suda erittiğimiz salçamızı ekliyoruz.

Salça en üstündeki katı tamamen örtecek şekilde sıvanmalıdır.

Yaklaşık 30 dakika patlıcanlar çökene kadar pişirelim.

