



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## ANADOLU ATEŞİ

2 adet patlıcan  
2 adet domates  
10 adet acı sivri biber  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Yarım limon  
Zeytinyağı  
Tuz

Patlıcanlar, domatesler ve biberler ayrı ayrı alüminyum folyoya sarılır. 200 derece fırında 40 dakika pişirilir. Sonra domates ve patlıcanların kabukları soyulur. Biberlerin sadece başları alınır. Hepsi birleştirilir ve rondodan geçirilir. Limon suyu, tuz, pul biber ve parlaklık verecek kadar zeytinyağı ilave edilir. İyice karıştırılarak servise sunulur.