



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALCAN SOĞAN (BULDAN DENİZLİ)

2 adet patlıcan

3 adet biber

2 adet soğan

1 adet yufka

Tuz

Koruk suyu (nar ekşisi ya da erik ekşisi de kullanılabilir.)

½ Limon

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Patlıcanlar közlenip soyulur.

Patlıcanların üzerine kararmaması için limon sıkılır, bekletilir.

Daha sonra patlıcanlar küçük küçük kesilir.

Yağda biber ve soğan kavrulur.

Yufka açılıp içerisine patlıcanlar konur.

Yağda kavrulan soğan ve biberler yufkanın içerisine konulur.

Üzerine koruk dökülür, dürüm yapılarak servis edilir.

