



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BALLI PATLICAN

3 adet Patlıcan  
2 - 3 diş Sarımsak  
1 adet yeşil Çarliston biber  
1 adet kırmızı Çarliston biber  
2 adet Domates  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Beyaz Biber  
1 tatlı kaşığı Bal

Patlıcanlarımıza şeritler kazandırarak soyduktan sonra ortalarından dörde bölerek küp küp doğruyoruz. Tencereye aldığımız patlıcanların üzerine bir tutam tuz atarak iyice karıştırıyoruz. Sarımsaklarımızı çarliston biberlerimizi ve domateslerimizi ince ince kıyıyoruz. Sosu için teflon tavamıza yağımızı koyarak önce sarımsaklarımızı sonra biberlerimizi koyarak kavuruyoruz. Domatesimizi ekleyerek kavurmaya devam ediyoruz. Tuz ve beyaz biberi ekledikten sonra sosumuzu dinlendiriyoruz. Patlıcanlarımızı yıkadıktan sonra suyunu almak için sıkıyoruz ve fritözümüzde nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz. Sosumuzun içerisine balımızı katarak harmanlıyoruz. Yağını süzdüğümüz patlıcanlarımızı ekliyoruz ve sosumuzu patlıcanlarımıza yediriyoruz ve yemeğimizi soğumaya alıyoruz.