



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BETİNCAN MAKMUUR

Nedim Atilla

(Mençe)

MALZEMELER:

3-4 adet kemer patlıcan

4-5 adet domates

2 su bardağı zeytinyağı

7-8 diş sarımsak

1 adet soğan

2 adet sivri biber

Tuz, karabiber, kırmızıbiber

HAZIRLANIŞI:

Kemer patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına ikiye bölün. Her iki parçasını 2-3 cm uzunluğunda olacak şekilde doğrayın. Doğradığınız patlıcanları zeytinyağında kızartın. Yağı süzüp bir kaba alın. Soğan, biber ve domatesleri ince ince doğrayıp ayrı kaplara alm. Sarımsakları ikiye ya da dörde bölüp bir kaba koyun. Önce doğranmış soğanı zeytinyağında hafif sarıncaya kadar kavurun. Ardından içine doğranmış sarımsakları atıp bir miktar çevirin. Sonra biber ve en son olarak da domatesleri ilave edin. Baharatını ekleyip yaklaşık 10-15 dakika kadar pişirdikten sonra kızartılmış patlıcanları üzerine ilave ederek bir-iki taşım kaynatıp altını kapatın. Üzerine doğranmış maydanoz ilave ederek servis edin.
