



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİBERLİ PATLICAN DİZMESİ

5 adet patlıcan
5 adet arliston biberi
3 adet domates
4 orba kaşığı sıvıyağ
2 diş sarımsak
1 adet kuru soęan
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur, daire şeklinde doğranır. Geniř tabanlı bir tencereye iki kat dizilir. Üzerine tohumları çıkarılmış, iri doğranmış biberler atılır. Domates ve soğan rendelenir, sarımsak ezilir. Tuz ve yağ eklenir, karıştırılır. Patlıcanlı biberin üzerine gezdirilir. Kapak kapatılır. Orta ateşte 25 dakika pişirilir.