



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERLİ PATLICAN SALATASI

3 adet kemer patlıcan  
5 adet dolmalık biber  
2 adet kırmızı dolmalık biber  
5 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Şeker  
1 çay bardağı su

Öncelikle patlıcanları hiç kabuğu kalmayacak şekilde kesin. Daha sonra da parmak kalınlığında dilimlere bölün. Yeşil dolmalık biberleri, kırmızı biberleri aynı patlıcanlar büyüklüğünde kesin hazırlayın. Tencereye yağın yarısını dökün, birkaç ezilmiş sarımsak ve üzerine patlıcanları biberleri düzgünce dizip sıralayın. Şekerini, tuzunu, kalan yağı ve sarımsağı da üzerine ekleyip çok az su ilavesiyle pişmeye bırakın. Kapağını kapatın ki buhar yapsın suyunu versin. Soğuyunca karıştırıp tabağa alın.

