



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ PATLICAN SALATASI

2 kemer patlıcan
2 kırmızı dolmalık biber
3 yeşilbiber
2 soğan
3 diş sarımsak
1 çay kaşığı şeker
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Baharat

Sebzeleri öncelikle çok iyi yıkamak gerekiyor çünkü kabuklarıyla birlikte pişireceğimiz için bu önemli. Patlıcanları ve kırmızı dolmalık biberi irice doğrayın. Tavadaki sarımsağı zeytinyağında üç dakika kadar çevirip üzerine halka şeklinde doğranmış soğanı ekleyin. Biberleri, patlıcanı ilave edin, biraz kavurun. Şeker ve baharatı serpin, kapağını kapatıp 15-20 dakika pişmeye bırakın. Makarna ya da etin yanında soğuk ya da ılık olarak sunulabilir. Bulgur pilavı ve cacıkla da iyi gidiyor.