



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BODRUM USULÜ PATLICAN "KÖPEOĞLU" (MUĞLA)

Malzemeler :

Patlıcan 4 Adet

Sivribiber 2 Adet

Kızartmak İçin :

Komili Sızma Zeytinyağı

Sosu :

Domates 4 Adet

Komili sızma zeytinyağı 2 Adet

Sarımsak 2 Diş

Kesme şeker 2 Adet

Sirke 1 Yemek Kaşığı

Tuz-karabiber

Üzeri İçin :

Sarımsaklı yoğurt

YAPILIŞI:

- 1- Patlıcanları alacalı soyup, küp küp doğrayın.Acısını çıkarmak ve kararmamsı için tuzlu su da bekletin. Kızartmadan önce su dan çıkarıp, iyice suyunu sıkın. Havlu kağıt ile patlıcanları kurulayıp, kızgın zeytinyağında iyice kızartın. Zeytinyağ soğuk olur ise patlıcanlar fazla yağ çeker. Kızaran patlıcanların fazla yağını süzmek için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın. Patlıcanlardan sonra sivri biberleride kızartın.
- 2- Sosu için: domateslerin kabuklarını çıkarıp, küp küp doğrayın.
- 3- Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.
- 4- Küçük bir tenecereye doğranmış domatesleri, şekeri, sirkeyi,kıyılmış Sarımsakları, Komili Sızma zeytinyağını, tuzu, karabiberi koyup, bir taşım kaynatın. Soso kıvamına geldikten sonra içine kızarmış patlıcanları ilave edip, patlıcanları sos ile birlikte bir taşım kaynatın. 5- Soslu patlıcanları servis tabağına alıp, ilitin. Daha sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve kızarmış sivri biber ile süsüleyip, servis edin.