



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CAPONATA (SİCİLYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 adet büyük patlıcan
- 1 adet büyük soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet olgun domates
- 1 adet kereviz sapı
- 10 adet yeşil zeytin (çekirdeksiz ve doğranmış)
- 1 yemek kaşığı kapari
- 2 yemek kaşığı beyaz sirke
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 yemek kaşığı doğranmış taze fesleğen veya maydanoz

Patlıcanları küp küp doğrayın, tuz serpip 15 dakika bekletin. Fazla suyunu kağıt havluyla alın. Geniş bir tavada 2 yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın ve patlıcanları altın rengi alana kadar kızartın. Fazla yağın süzdürüp bir tabağa alın. Aynı tavaya kalan zeytinyağını ekleyin ve doğranmış soğan, sarımsak ve kereviz saplarını ekleyerek yumuşayana kadar soteleyin. Doğranmış domatesleri, kapariyi ve zeytinleri ekleyin. 5 dakika pişirdikten sonra sirke ve şekeri ekleyerek karıştırın. Kızartılmış patlıcanları ekleyin ve tüm malzemeler iyice harmanlanana kadar kısık ateşte pişirin. Tuzu ve karabiberi ekleyerek tatlandırın. Caponata'yı oda sıcaklığına gelene kadar dinlendirin. Üzerine doğranmış taze fesleğen veya maydanoz serpererek servis edin.

