



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

CEVİZLİ PATLICAN

MALZEMELER

1 kg patlıcan
4 yemek kasığı un
750 gr domates
10 diş sarmsak
100 gr ceviz
1/2 çay bardağı zeytinyağı

YAPILIŞI

Patlıcanları yuvarlak olarak kesin. Tuzlu suda biraz beklettikten sonra kızartın. Isıya dayanıklı bir fırın kabına dizin. Domatesleri soyup rendeleyin, sarımsakları soyun ve iyice ezin. Unu zeytinyağında kavurup, içine domates, sarmsak ve tuz katin. Pütürsüz ve koyu kıvamlı olunca sirke ve dövülmüş ceviz içini ilave edin. Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine döküp, en üstü kızarıp, kesilicek katılığa ulaşana kadar fırınlayın. Soguyunca da dilimlere keserek servis yapın.

[ML® Cevizli Ispanak için tıklayın](#)
