



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇIĞIRTMA (BERGAMA İZMİR)

Önce patlıcanlar yol yol soyulur ve yağı içine daha iyi alması için helezon şeklinde yukarıdan aşağıya bıçakla çizilir. Başları bıçakla artı işareti şeklinde kesilir. Asla kızartma değildir. Hazırlanan taze patlıcanlar yeşil biberlerle birlikte tavaya dizilir ve üzerine bolca zeytinyağı konulur. Mümkün mertebe kısık ateşte patlıcanlar yağda pembeleşinceye kadar (yaklaşık 1 saat) çevrilerek pişirilir. Pembeleştikten sonra daha önce küp küp kesilen domates ve sarımsaklar ilave edilerek bir süre daha pişirilip demlenmeye bırakılır.
