



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIĞIRTMA

Eyüp Sevinç

- 4 adet ince uzun patlıcan
- 4 adet çarliston biber
- 5 adet orta boy domates
- 4 diş sarımsak
- ½ yemek kaşığı salça
- Zeytinyağı
- Tuz
- 2 yemek kaşığı yoğurt

Patlıcanları alacalı soyup, üzerine çeşitli yerlerine geliş güzel bıçağın ucuyla delikler açın, bu açılan deliklerin bir kısmına 5'er veya 7'er adet sarımsak dişleri yerleştirin. Pişerken düşmemesi için o deliklere sarımsakları iyice içine gömerek yerleştirin. Zeytinyağı koyduğunuz pilav tenceresinde patlıcanları ve yeşilbiberleri kızartın. Patlıcanlar pişerken rondoda domatesleri çekin ve salçayla karıştırın. Tuzu da ilave edip, karıştırın ve iyice kızaran patlıcanların, biberlerin üzerine bu sosu dökün. Kapağı kapatıp domatesler pişip patlıcanlarla özdeşince ocağın altını kapatın. Servis yaparken yemek sıcak değil hafif ılık olmalı, yanında yoğurtla servis edin.

