



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN IĞIRTMA

3-4 tane patlıcan  
3-4 tane domates  
5-6 tane sivri biber  
Kızartmak için sıvı yağ  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon

Patlıcanları alaca soyup resimde görüldüğü gibi çapraz bir şekilde tam ayırmadan dilimliyoruz. Tuzlu suda 5-10 dakika belettikten sonra suyunu sıkıp kağıt havlu üzerine koyup suyunu alıyoruz. Daha sonra patlıcanlarımızı tavada kızgın yağda kızartıyoruz. Öte yandan domates ve biberleri yemeklik doğruyoruz tavaya sıvı yağ koyup domates ve biberlerimizi soteliyoruz. Daha sonra tuz ve baharat ilave edip yarım çay bardağı su koyup karıştırıyoruz ve ateşten alıyoruz. Kızaran patlıcanları fırın tepsimize alıyoruz. Üzerlerine domates sosumuzu döküp fırında 10-15 dakika pişirip servis yapıyoruz.

