



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇIĞIRTMA

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

1 kg patlıcan  
5-6 adet iri domates  
4-5 adet yeşil biber  
3-4 diş sarımsak  
Kızartmak için sıvı yağ (zeytinyağı)

Yıkanan patlıcanlar alacalı şekilde soyulur ve uzun olarak doğranır.

Tuzlu suda bir müddet bekletilir.

Biberler saplarından ayrılır, çekirdekleri temizlenir.

Kurulan patlıcan ve biberler yağda kızartılır. (Bergama'da zeytinyağı ile kızartılır)

Domatesler soyulur küp küp doğranır, aynı tavada kızartma işlemi bittikten sonra fazla yağ süzülür (bir miktar kalır) kızarmış patlıcan ve biberler yerleştirilir.

Üstlerine doğranmış domates ve sarımsaklar tercih miktarı tuz ilave edilir.

Bir kapak katılır, domatesler eriyene kadar pişirilir.

