



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DİLİM BAYILDI

- 5 adet patlıcan
- 4 adet domates
- 2 adet biber
- 2 adet soğan
- 4 diş sarımsak
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat dinlendirilir. Bu arada domatesler ve soğanlar yarım daire şeklinde doğranır. Sarımsaklar ince ince kıyılır. Biberler bir kaç parçaya kesilir. Tencerenin altına biraz soğan ve sarımsak serpilir. Üzerine bir sıra patlıcan, domates dilimleri konur. Sarımsak ve biber de atılır. Tuz serpilir. İkinci kat da aynen dizilir. Üzerine tuz serpilir, zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır. Orta ateşe yerleştirilir. Kaynamaya başlayınca ateş azaltılır yarım saat pişirilir. Soğuk ya da ılık olarak servis yapılır.
