



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÖĞMEÇ

4 tane patlıcan (orta boy)
4 domates
4 biber
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı pul biber
1 çay bardağı yağ
Tuz

Patlıcanlar közlenir veya yapışmaz tavada kapağı kapatılarak kısık ateşte pişirilir. Kabukları soyulur. Sarımsakların kabuğu soyulur, iri parçalara ayrılır. Derin bir kapta önce sarımsak ve tuz ezilir, sonra doğranan patlıcanlar eklenir ve havan kullanılarak dövülür. Biber ve domates közleme veya fırında pişirme imkanınız varsa pişirilir ve patlıcanlı karma eklenerek beraber dövülür, yoksa biber küçük doğranıp yağda kavrulur. Üzerine domatesler rendelenip veya ufak doğranıp eklenir. Suyunu çekene kadar kavrulur.