



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN IZGARA

- 2 yemek kaşığı margarin
- 6 adet kemer patlıcan
- 5 adet domates (rendelenmiş)
- 3 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı sıvıyağ

Patlıcanları yıkayıp kurulayıp alacalı soyun.Çok kalın olmayacak şekilde dilimleyin. Yarım saat tuzlu suda bekletip acı suyunu çıkarın. Büyük derince bir kaptan patlıcanların üzerine sıvıyağı dökün, baharatları serpin, elinizle patlıcanları ovalayarak iyice karıştırın. Domatesleri rendeleyin, bir tavaya margarinini koyup domatesleri pişirin. Patlıcanları ızgarada pişirin. Pişen patlıcanların üzerine hazırlanan sostan dökün

