



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN KIZARTMASI

3 adet patlıcan
2 su bardağı sıvıyağ
Sos için:
4 adet domates
2 diş sarımsak
2 adet sivri biber
1 adet kesme şeker
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle patlıcanlar alacalı soyulur ve tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra arzu edilen şekilde dilimlenir ve kızgın yağda altın rengi kızartılır. Sos hazırlamak için domates rendelenir, biber ufak doğranır, sarımsak ezilir. Malzemeler bir tencereye konur. Üzerine zeytinyağı şeker ve tuz eklenir. Sos salçamsı bir görünüm kazanana kadar pişirilir. Daha sonra kızarmış patlıcanların üzerine bırakılır. Hemen servis yapılacağı gibi ertesi günü de lezzeti artarak sofraya getirilebilir.