



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN TAVA

2 büyük patlıcan (kabukları alacalı soyulup, kalınca dilimlenmiş ve tuzlu suda bekletilmiş)

1 su bardağı rafine yağ

3 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarılmış ve çok ince doğranmış)

1 diş sarımsak (çok ince kıyılmış)

1 çay kaşığı tuz

kahve kaşığının ucuyla karabiber

Patlıcanları bir süzgeçte süzüp, kağıt peçete ile kurulayınız.

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. 7-8 patlıcan dilimi koyup, 3-4 dakika her tarafı nar gibi olana kadar kızartınız. Kızaran patlıcanları, bir delikli kepçeyle yağını süzdürerek altına kağıt peçete döşenmiş bir servis tabağına çıkarınız. Bütün patlıcanlar kızarana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Kalan patlıcanları da aynı biçimde kızartıp, servis tabağına çıkarınız.

Bir başka tavaya, patlıcanları kızartmış olduğunuz rafine yağdan 3 çorba kaşığı koyarak, yağı yeniden orta ateşte kızdırınız. Sarımsak, domates, tuz ve biberi ekleyip, arasına karıştırarak 4-5 dakika, domates salça halini alıncaya kadar pişiriniz. Tavayı ateşten alınız.

Kağıt peçete üstündeki patlıcanları, temiz bir servis tabağına aktarıp, üstüne domates sosundan dökerek servis ediniz.