



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PATLICAN

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet patlıcan
3 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
4 adet domates
1 tatlı kaşığı salça
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı şeker
Tuz, karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Öncelikle patlıcanları alacalı soyup acılarının çıkması için tuzlu suda bekletin. Sonra patlıcanları küçük küpler halinde doğrayıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üstünde bekletirseniz fazla yağı çekecektir. Biber, soğan ve sarımsağı, ince ince doğrayıp tavada kavurup bir kenarda bekletin. Sosunu hazırlamak için tavaya 2 yemek kaşığı sıvı yağ ile beraber salçayı ve domatesleri ekleyip kavurun. Bir taşım kaynayıncaya, şeker ve tuzu ekleyin. Domatesler kavrulduktan sonra 1 çay bardağı su ekleyin. Sos suyunu çekince ayırdığınız biberli, soğanlı, sarımsaklı karışımı harmanlayıp patlıcanın üstüne dökün.

