



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN

4 adet patlıcan
1 ay bardağı zeytinyağı
4 adet domates
4 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
1 ay kaşığı şeker
2 orba kaşığı sirke

Kızartmayı yağda değil de fırında yapmayı tercih edenler için güzel bir tariftir bu. Öncelikle patlıcanları almalı soyup tuzlu suyun içinde 10 dakika kadar bekletin. Daha sonra süzüp iyice kurulayın. Patlıcanları fırın tepsisine yerleştirdikten sonra üzerine zeytinyağını döküp elinizle harmanlayın. 200 derecedeki ısıtılmış fırında ara sıra karıştırarak kızartın. Bu arada domatesleri rendeleyip 4 çorba kaşığı zeytinyağında 10 dakika kadar pişmeye bırakın. Üzerine sirke, rendelenmiş sarımsaklar, tuz ve karabiberi ekleyip sosu hazırlayın. Fırında kızarttığınız patlıcanların üzerine sosu döküp servis yapın.