



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOMATESLİ PATLICAN

Elif Korkmazel

4 adet ince patlıcan  
6 diş sarımsak  
Yarım su bardağı sıvı yağı  
2 dal taze kekik  
Yarım demet maydanoz  
1 ay bardağı üzüm sirkesi  
1 tatlı kaşığı şeker  
20 adet minik domates  
Tuz, karabiber

Patlıcanların kabuklarını soymadan 1 santimlik halkalar şeklinde kesip tuzlu suda 5 dakika dinlendirin. 4 yemek kaşığı yağı tavaya koyun üzerine 6 diş dilimlenmiş sarımsakları koyup kavurun. Sonra suyu sıkılmış patlıcanları renkleri fazla koyulaşmadan kızartın ve bir kaba aktarın. Maydanozun ve kekiğin yarısını üzerine ilave edin. Sirke ile yarım bardak suyu tavada bir taşım kaynatıp tuz karabiber ve şekerini ekleyip patlıcanların üzerine dökün. Kapağı kapalı şekilde 1,5 saat bekletin. Ardından servis tabağına alıp üzerine doğranmış domatesi, kıyılmış maydanozu, kekiği ekleyip servis yapın.