



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PATLICAN

1 kg patlıcan
5 adet orta boy domates
1 adet soğan
2 diş sarımsak
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Soğan ve sarımsak ince kıyılır ve tuzla gevşeyene kadar ovulur. Tencereye konur, üzerine şeker, rende domates konur, karıştırılır. Zeytinyağı gezdirilir, kapağı kapatılır. Orta ateşte 35 dakika pişirilir. Ilık olarak servis yapılır.