



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PATLICAN

3 adet kemer patlıcan
1 adet iri kuru soğan
10 diş sarımsak
3 adet yeşil sivri biber
3 adet kırmızı çili biber
4 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı sumak tohumu
1 kahve fincanı sıvı yağ
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur, kuşbaşı doğranır, tuzlu suya ıslatılır.

Sumak tohumları yarım bardak suya ıslatılır.

Soğan, sarımsak fazla küçük olmayacak şekilde doğranır, pişirme tenceresine aktarılır.

Biberler dilim halinde doğranır, tencereye eklenir.

Domatesler küçük küpler halinde doğranır, yarısı tencereye eklenir.

Üzerine acısı çıkan patlıcanlar iyice silkelenerek tencereye konur, onun da üzerine kalan doğranmış domatesler eklenir, tuz serpilir.

Salça biraz suda ezilir, üzerine sıvı yağ eklenerek karıştırılır, tencereye eklenir.

Tencere ateşe oturtulur, bir süre sonra sumak suyu süzülerek tencereye eklenir.

Patlıcanlar pişince ateşten alınarak sıcak servis yapılır.

