



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ PATLICAN

5 Patlıcan
6 Diş sarımsak
1,5 Bardak çiçek yağı
1 Tatlı kaşığı şeker
4 Soğan
1 Limon
2 Domates
2,5 Bardak su.
Yarım demet maydanoz

Alaca soyulup doğranmış patlıcanı yarım saat tuzlu suda bıraktıktan sonra kurulayıp zeytinyağında kızartın. Sonra aynı yağda 4 soğanı diip kavurun ve tepsiye aldığınız patlıcanların arasına yerleştirin. 2 domates yarım demet maydanoz, 6 diş sarımsak, 1 tatlı kaşığı şeker, tuz, 2,5 bardak su katıp, kapağını örtün. Pişirdikten sonra 1 limon suyu katıp ateşten alın. Servis tabağına boşaltın.