



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PATLICAN

7-8 adet patlıcan
3 desilitre zeytinyağı
500 gr. soğan
500 gr. domates
2 adet limon
Maydanoz
1-2 kahve kaşığı şeker
Tuz.

Patlıcanlar soyulur. 5-6 cm. boyunda parçalara kesilir. Bu parçalar 2-3 dilime bölünür. Dilimlerin birer uçları parmak şeklinde kesilir. Yıkanır. Zeytinyağında kızartılır. Bir tepsiye dizilir. Soğan, yarım halkalara doğranır. Kalan zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Ateşten alınır. Kabuğu soyularak fındık büyüklüğünde doğranmış maydanoz, doğranmış, 2-3 diş sarımsak, şeker, limon, tuz ilave edilir, karıştırılır. Patlıcanların üzerine yayılır. Biraz domates suyu ve su ilave edilir, pişirilir.. İstenirse üzeri fırında kızartılır. Soğuduktan sonra servis yapılır.