



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.