



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## EKŞİLİ PATLICAN

- 2 Adet Patlıcan
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Soğan (Büyük Boy)
- 2 Adet Domates
- 2 Diş Sarımsak
- 1 Tutam Maydanoz
- 1 Adet Kesme Şeker
- 1/2 Adet Limon Suyu
- İsteğe Bağlı Tuz
- Sosu için:
- 1 Çay Bardağı Yoğurt
- 1 Diş Sarımsak

Patlıcanları alacalı soyup halka doğrayalım, zeytinyağında kızartıp yayvan bir tencereye dizelim. Piyazlık doğranmış soğanı tavadaki yağa alıp pembeleşene kadar kavuralım ve patlıcanların üzerine yayalım. Küp doğranmış domatesleri ve sarımsakları kaba alalım. Kiyilmiş maydanoz, tuz, şeker ve 1 çay bardağı suyu ekleyip pişirelim. Limon suyu ekleyip ocaktan alalım. Sarımsakları dövüp yoğurt ile karıştıralım ve patlıcanların yanında servis edelim.

---