



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞEN SOSLU PATLICAN KIZARTMA

Malzemeler :

Patlıcan 1 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 1 Su Bardağı

Domatesli fesleğen sosu: 4 Diş

Domates 4 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Sarımsak 4 Diş

Kuru fesleğen veya taze fesleğen 1 Tatlı Kaşığı

Sirke 1 Yemek Kaşığı

Kesme şeker 2 Adet

Su 1 Kahve Fincanı

Tuz -çekilmiş karabiber

Süslemek için :

Sarımsaklı yoğurt

YAPILIŞI:

1- Patlıcanları yıkayıp, kurulayın

2- İkişer cm.arayla alacalı soyun.

3- 1 cm. İnceliğinde dailerelere kesin. İsterseniz, patlıcanları verevine yarım santim kalınlıkta doğrayabilirsiniz.

4- Patlıcanları, tercihen sirkeli suda, yoksa limonlu veya tuzlu suda bekletin. Yarım saat sonra, iyice durulayıp süzölmeye bırakın.

5- Derin bir kaptaki kızdırılmış zeytinyağının içine kafi miktarda koyun.

6- Altı ve üstü pembe renkte kızartın.

7- Kağıt yayılmış bir kaba çıkarın.

8- Yağı süzölenleri servis tabağına dizin.

9- Domates sos için, domatesleri rendeleyin.Sarımsakları kıyın.Küçük bir tenecerede rende domatesleri, kıyılmış sarımsakları, Komili Sızma zeytinyağını, şekerini,sirkeyi,fesleğeni, suyu, tuz ve çekilmiş karabiberi ilave edip, sosu bir taşım kaynatın.

10- Hazırladığınız sosu patlıcanların üzerine gezdirip, arzuya göre sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

NOT: Patlıcanlar, una bulanarak da kızartılır.