



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FETTE

- 5 adet patlıcan
- 4 adet patates
- 1 su bardağı nohut (haşlanmış)
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 çorba kaşığı mayonez
- 2 diş sarımsak
- 2 çorba kaşığı yağ
- 1 adet kurusoğan
- 3 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 avuç maydanoz
- 2 adet lavaş

Patlıcan ve patates küp şeklinde doğranarak tuzlanarak sana yağda kızartılıp servis tabağına alınır. Üzerine (önceden haşlanmış) nohut yerleştirilir.

Yoğurt, mayonez, 1 diş dövülmüş sarımsak karıştırılıp nohutların üzerine yerleştirilir.

Tencereye yağ dökülür sıra ile küp doğranmış soğan, domates ilave edilerek kavrulur sarımsak ve tuz eklenerek domatesler suyunu çekene kadar pişirilir ve nohutların üzerine yerleştirilir.

Lavaşlar küp şeklinde doğranara yağda kızartılır, domateslerin üzerine yerleştirilir, üzerine maydanoz serpilir.

