



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN PAÇASI

Oktay Usta

4 Adet orta boy kemer patlıcan
3 Adet domates
4 Diş sarımsak
Yarım çay bardağı sirke
Zeytinyağı
Tuz
Şeker
Az su

Orta boy patlıcanların baş kısımları kesilmeden bütün olarak soyuyoruz. Patlıcanları yarısına kadar 4 dilime ayırıyoruz. Tencereye yerleştirip sarımsak, kabuğu soyulmuş küp küp doğranmış domatesleri serpiyoruz. Su, tuz, şeker, yağ ilave ediyoruz sirke koyuyoruz. Kaynamaya başlayınca kısık ateşte patlıcanlar pişene kadar ocağın üstünde tutuyoruz. Ilık veya soğuk olarak servis yapıyoruz.