



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GİRİT USÜLÜ PATLICAN

1 kg patlıcan
1 adet soğan
4-5 dal taze soğan
2 adet domates
10 diş sarmısak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı salça
Yarım su bardağı soğuk su
Tuz

Patlıcanları alaca şekilde soyup doğrayarak, geniş bir kaba alın. Bir çorba kaşığı tuz ve patlıcanların üzerlerini geçecek kadar su ekleyin. 15 dakika dinlendirip, elinizle sıkarak tencereye alın. Üzerine yemeklik doğranmış soğan, küp doğranmış domates, bütün sarmısak, zeytinyağı, salça, su ve tuz ilave edin. Kısık ateşte patlıcanlar yumuşayana dek pişirin. Arzuınıza göre yoğurtla birlikte servis yapın.

