



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖK DOMATES

4 adet orta boy gök domates
3 yemek kaşığı un
3 -4 diş sarımsak
1/2 limon
1 çay bardağı üzüm sirkesi
1,5 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz

Domatesleri yıkayın, kurulayın ve bir parmak genişliğinde dilimleyin. Kağıt havluyu düz bir zemine yayın ve üzerine unu koyun ve una yarım çay kaşığı tuz ilave ederek karıştırın. Domatesleri una bulayın, fazla unu silkeleyin. 1 çay bardağı sana yağın tavadaki kızdırın ve unlanmış domates dilimlerini tavaya dizin. Orta hararetili ateşte dilimlerin alt ve üstlerini yakmadan pembeleştirin. Kızaran domates dilimlerini derince bir salata tabağına dizin. Aynı bir kaptaki tuz ile dövülmüş sarımsağı, sıkılmış limon suyunu, sirkeyi ve 1/2 çay bardağı sıvı yağı, 1 çay kaşığı tuz ile karıştırın. Bu karışımı 3-4 dakika kısık ateşte kaynatın. Kızarmış domateslerin üzerine dökün