



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HERSE

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase
- 3 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 8 Adet yeşil sivri biber
- 2 Diş sarımsak
- 2 Adet Domates
- 2 Adet patlıcan

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyuyoruz. İri iri doğrayıp aynı işlemi domatesler içinde yapıyoruz. biberleri temizletip ocakta hafif közlüyoruz ve iri iri doğruyoruz. En sonda sarmısakları dişe gelmeyecek şekilde doyrayıp tencereye yağımızı koyup önce sarmısakları sonra biberleri atıp biberler hafif kızarınca kadar bekliyoruz. Ardından domatesleride atıp pişiriyoruz. En son patlıcanları ilave edip tuzunu da kattıktan sonra pişmeye bırakıyoruz. Sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz.