



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## İTALYAN USULÜ KARIŞIK SEBZE

4 kişilik  
500 gram küçük patlıcan  
2 çay kaşığı tuz  
1 adet orta boy soğan  
3 adet kereviz sapı  
2 adet orta boy domates  
Yarım su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı kapari  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
2 çorba kaşığı sirke  
Taze çekilmiş karabiber  
Tuz

Patlıcanı enlemesine ikiye kesin. Daha sonra uzunlamasına doğrayın. Bir fırın tepsisinin üzerine dizin. Tuz ekleyip, 20 dakika bekletin. Soğanı pi-yazlık doğrayın. Her domatesin alt kısmına bıçakla küçük bir artı işareti yapın. 1-2 dakika kaynar suda tutun. Hemen çıkarıp, soğuk suya atın. Kabuklarını artı işaretinden başlayarak soyun. Dilimler halinde kesin. Hafifçe sıkıp, çekirdeklerini çıkarın. 1 çorba kaşığı zeytinyağını büyük bir tencerede kızdırın. Soğanı ilave edin. Hafifçe pembeleşene dek kavurun. Kiyılmış kereviz saplarını ekleyin. 2 dakika pişirin. Domates, ezilmiş kapari, şeker, sirke, tuz ve biberi ilave edin. 5 dakika pişirin. Ocaktan alın. Bir kenara bırakın. Patlıcanı yıkayıp, süzün. Mutfak havlusuyla iyice kurulayın. Kalan zeytinyağını orta boy bir tencerede kızdırın. Patlıcanı ekleyin. Orta hararettaki ateşte rengi değişip, yumuşayana kadar 4-5 dakika kızartın. Patlıcanları mutfak havlusunun üzerine çıkarıp, fazla yağlarını süzün. Patlıcanı soğanlı karışıma katın. Karıştırıp, soğumaya bırakın. Oda sıcaklığında servis yapın.

Not: Bu yemek iki gün önceden hazırlanabilir. Hava almayan bir kaba alıp, buzdolabında saklayabilirsiniz. Servis yaparken yine oda sıcaklığına gelmesini bekleyin. Dilimlenmiş yeşil zeytinler, arzu edilirse bu yemeğe ilave edilebilir. Yeşil zeytinleri yemeğe kapariyle birlikte karıştırın. Bu yemek özellikle ızgara balık veya ızgara etlerle iyi gider. Kapariyi şarküterilerde konserve içinde bulabilirsiniz.