



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAK YATAĞINDA SOSLU PATLICAN

3 adet patlıcan
2 adet kabak
3 adet sivribiber
1 kase yoğurt
3 diş sarımsak
yarım demet maydanoz
3 baş taze soğan yaprağı
3 yemek kaşığı margarin

Öncelikle iki ayrı tasta su hazırlıyoruz birine karabiber diğerine tuz koyuyoruz, patlıcanlarımızı soyup uzun uzun doğrayarak tuzlu suyun içine atıyoruz diğer tarafta kabakları soyup enine 3 parçaya bölüp sonra 1cm kalınlıkta doğruyoruz bunları da karabiberli suya koyup karasuları çıksın diye bekletiyoruz, biz o arada sosumuzu hazırlıyoruz yoğurdumuza sarımsağı rendeleyip ekliyoruz ve sırasıyla yeşillikleri incecik doğrayarak damak tadımıza göre tuzunu ekliyor ve bi kenarda bekletiyoruz. Ocakta aldığımız tavamızı iyice kızdırıp yağımızı ilave ederek iyice ısıtıyoruz ve suyunu süzüp kuruttuğumuz patlıcanları kızartıyor ve kağıt havluya alarak yağın çektiyoruz (kızgın yağda yaptığınızda çok yağ çekmez) patlıcanlar bitene kadar bu işlem devam ediyor ve arkasından aynı işlemi kabak ve en son biberlere uyguluyoruz, kızartmalarımız hazır olduktan sonra servis tabağımızın altına kabakları koyarak üzerine patlıcanımızın içine sosu koyarak rulo yapıyor ve kabakların üzerine yerleştiriyoruz dilediğiniz gibi süsleyerek servis ediyoruz .