



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAPARİLİ ZEYTİNLİ PATLİCAN

- 1,5 yemek margarin
- 2 adet bostan patlıcan
- 3 adet domates
- 2 çay kaşığı su
- 20 adet yeşil zeytin
- 2 çorba kaşığı kapari
- 2 çay kaşığı tuz

Patlıcanları soyup küp küp doğrayın. Acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletip bol suyla yıkayın ve kurulayın. Domatesleri soyup küp küp doğrayın. Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarıp ortadan ikiye kesin.Sana margarini tavadaeritip soğanı pembeleştirin. Domates ve domates salçası ilave edip soteleyin. Patlıcanı ekleyip 2-3 dakika kavurun. Su, kapari, zeytin, tuz ve şekeri ekleyip kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin.

