



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KAYIĞI

Malzemeler:

8 adet orta boy patlıcan
5 diş sarımsak
1 ay bardağı süzme yoğurt
1 demet dereotu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı şeker
yarım limon suyu
tuz
karabiber.

3 adet patlıcan ateş üzerinde közlenir, kabukları soyulup ezilir. Yoğrut, zeytinyağı, limon suyu, sirke, sarımsak, dereotu, karıştırılarak iç hazırlanır. Kalan 5 patlıcan alacalı soyulur, tuz, serpilip acı suyu akıtılır. Yıkayıp kurutulduktan sonra kızgın yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar servis tabağına alınır. Karniyark gibi ortaları açılır. Hazırlanan iç ortalarına doldurulur. Üzeri süslenerek servis yapılır.
