



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TÜRLÜ

2 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet biber
yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
tuz
kırmızı biber
1 bardak su

Patlıcanların acı suyunu çıkardıktan sonra, domates, biber ve patlıcanları dilediğiniz gibi doğrayarak baharatlarını, suyunu ve yağını da ilave ettikten sonra fırın poşetinin içerisine doldurun ve poşetin ağzını kapatın. 200 derece ısınmış fırında yarım saat pişitiktten sonra, servis yapın.

[ML® Türlü için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021