



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KÖPOĞLU

1 kg. patlıcan  
3 diş sarımsak  
Tuz  
3-4 adet sivri biber  
3 çorba kaşığı zeytinyağı  
4 adet domates  
1 kase yoğurt  
1 tatlı kaşığı acı kırmızı biber

Patlıcanları alüminyum folyoya sarıp, ocakta közleyin. Folyoları çıkartıp, patlıcanların içini boşaltın. İki parmak kalınlığında doğrayın. Sivri biberleri doğrayıp, 2 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleştirin. Kabukları soyulup doğranmış domatesleri biberlere ilave edip, diri kalacak şekilde pişirin. Tabağına önce domatesli- biberli karışımı, ardından patlıcanları yerleştirin. Sarmısakları dövüp, yoğurtla karıştırın. Patlıcanların üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. 1 çorba kaşığı zeytinyağına, acı kırmızıbiber ekleyerek karıştırın ve yoğurdun üzerine gezdirerek servis yapın.