



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖPOĞLU MANCASI

MALZEMELER

1 kg. bostan patlıcanı
3-4 adet sivri biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
4 adet domates
3 diş sarımsak
1 komposto kasesi yoğurt
1 tatlı kaşığı acı kırmızıbiber
tuz

Patlıcanları alüminyum folyoya sarıp, ocakta iyice yumuşayıncaya kadar közleyin. Folyoları çıkartıp, patlıcanların içlerini bir kaşık yardımıyla boşaltın. İki parmak kalınlığında doğrayın. Sivri biberleri incecik doğrayıp, 2 çorba kaşığı zeytinyağında pembeleştirin. Domateslerin kabuklarını soyup küp doğrayın. Daha sonra biberlere ilave edip, diri kalacak şekilde birlikte pişirin. Servis tabağına önce domatesli biberli karışımı, ardından patlıcanları yerleştirin. Sarımsakları dövüp, yoğurtla karıştırın. Patlıcanların üzerine sarımsaklı yoğurdu dökün. 1 çorba kaşığı zeytinyağına, acı kırmızıbiber ekleyerek karıştırın ve yoğurdun üzerine gezdirerek servis yapın.