



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPOĞLU

3 patlıcan
2 yeşilbiber
2 kırmızıbiber
3 yemek kaşığı süzme yoğurt
Konserve domates
2 yemek kaşığı isteğe bağlı artırılabilir
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Kızartmalık yağ
Sarımsak
Tuz
Kimyon
Pul biberi

Minik küpler halinde doğradığımız patlıcan ve biberleri ayrı ayrı kızartıyoruz. Soğuduktan sonra sarımsaklı süzme yoğurtla birleştirip tuz ekliyoruz. Ayrı bir yerde iki üç yemek kaşığı domatesleri de pişiriyoruz. 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile kimyon ve pul biberi ekliyoruz. En son yoğurtlu mezemizin üzerine koyarak servis ediyoruz.

