



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖPOĞLU

1 kg patlıcan
4 adet sivribiber
4 adet çarliston biber
4 adet dolmalık biber
4 adet domates
10 diş sarımsak
1/2 kg yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tozşeker
Tuz
KIZARTMAK İÇİN:
Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı şeklinde kestikten sonra, bol tuzlu suya koyup, acısını çıkartalım. Biberlerin çekirdek kısımlarını ayıklayıp, yıkadıktan sonra, onları da kuşbaşı şeklinde doğrayıp, sıvıyağda kızartalım.

4 adet domatesi rendeleyip, yeterince tuz, karabiber ve 1 tatlı kaşığı tozşeker ile birlikte tencereye koyup, suyunu çekinceye kadar pişirelim.

Sarımsakları bir miktar tuz ile havanda iyice dövüp, yoğurda katalım.

Acısı çıkan patlıcanları yıkayıp, suyunu süzelim.

Patlıcanları da bol sıvıyağda kızartıp, biberlerin yanına koyalım.

Kızarttığımız patlıcanları, biberleri ve hazırladığımız domates sosunu, sarımsaklı yoğurda ilave edip, karıştırdıktan sonra büyükçe bir servis tabağına yayıp, servis yapalım.

Not: Arzu edenler, sosunu ayrı olarak servis yapabilirler.