



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZ PATLICAN SOS

- 2 adet patlıcan
- 1 adet domates
- 1 adet biber
- 1 diş sarımsak
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcan, domates, biber ve sarımsak ayrı ayrı alüminyum folyoya sarılır. Bir tepsiye konur ve 190 derece fırına verilir. Yaklaşık 35 dakika pişirilir. Pişen sebzelerin kabukları soyulur, kabaca doğranır. Tamamen şekillerini kaybedene kadar rondodan geçirilir. Karıştırma kabına aktarılır. Tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenir ve karıştırılır.