



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖZBİBERLİ-PARMESANLI PATLICAN

Malzemeler :

Patlıcan 1 Adet

Kuru domates 6-8 Adet

Kuru soğan 1 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Sarımsak 3 Diş

Parmesan 50 Gr

Çarliston biber 3 Adet

Balsamik sirke 2 Yemek Kaşığı

Tuz-çekilmiş karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Patlıcanları alacalı soyup, parmak parmak doğrayın.Acısını çıkarmak ve kararmaması için tuzlu suda bekletin. Kızartmadan önce su dan çıkarıp, iyice suyunu sıkın. Havlu kağıt ile patlıcanları kurulayıp, kızgın zeytinyağında iyice kızartın. Zeytinyağ soğuk olur ise patlıcanlar fazla yağ çeker. Kızaran patlıcanların fazla yağını süzmek için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.
- 2- Kuru domatesleri ortadan ikiye kesin.
- 3- Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
- 4- Sarımsakları kıyın.
- 5- Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka halka doğrayın.
- 6- Yayvan bir tenecere de zeytinyağını kızdırıp, içine piyazlık kuru soğanları, kıyılmış sarımsakları, ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.
- 7- Soğanlar pembeleşince içine kuru domatesleri, çarliston biberleri, ilave edip,kavurun.
- 8- En son olarak içine balsamic sirkeyi , tuz -karabiberi ilave edip, karıştırın.
- 9- Patlıcanları servis tabağına alıp, üzerine hazırladığınız sosu dökün.
- 10- En son üzerine parmezan peyniri serpip, servis edin.