



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÖZLENMİŞ PATLICAN KONSERVESİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 kg patlıcan  
1 kg domates  
1-2 baş sarımsak  
Zeytinyağı  
Tuz

Öncelikle patlıcanları yıkadıktan sonra közlemek için üzerine minik delikler açın. Patlıcanları ocağın üzerinde, fırın ızgarasında veya mangalda közleyebilirsiniz. Közlenen patlıcanları poşete koyup ağzını bağlayın. Yumuşaması için biraz bekleyin, böylece kabukları daha rahat soyulacaktır. Közlenmiş işleminden sonra patlıcanların kabuklarını soyun. Bu esnada domatesleri de fırın ızgarasında közleyin. Patlıcan, sarımsak ve domatesleri küçük küçük doğrayın veya rondodan geçirin. Ezilmiş veya doğranmış malzemeleri kavanozlara doldurun. Üst kısmında boşluk bırakın. Üzerine zeytinyağı ekleyin ve kapaklarını kapatın. Hazırladığınız konserveleri ters çevirerek soğuyuncaya kadar bekletin. Ardından buzdolabında ya da güneş almayan bir ortamda konservelerinizi muhafaza edebilirsiniz.

