



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖZLENMİŞ PATLICANLI DANA PİRZOLA

3 orta boy patlıcan
1 kırmızı dolmalık biber
Yarım limonun suyu
2 orta boy kabak
8 iri kültür mantarı
4 orta boy domates
4 sivri biber
24 yeşil kuşkonmaz
200 gr dana pirzola (4 parça)
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Deniz tuzu
3 yemek kaşığı hazır fesleğen sos

2 patlıcan ve kırmızıbiberi ızgarada çevirerek közleyin. Kabuklarını soyup iri parçalar halinde kesin. Limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırıp sos elde edin. Patlıcan ve közlenmiş biberi sos ile karıştırın. Kalan patlıcan ve kabağı yuvarlak dilimleyin. Domatesleri ortadan ikiye bölün. Fesleğen sos sürüp mangalda kızartın. Kuşkonmaz, mantar, sivribiber, kabak ve patlıcanı bir kaptaki fesleğen sos, zeytinyağı, tuz ve karabiberle tatlandırıp ızgarada kızartın. Dana pirzolarını ızgaraya yerleştirip üzerine deniz tuzu serpin ve bir kez çevirip içi hafif pembe olana dek kızartın. Izgara sebzeleri ve közlenmiş ılık patlıcan ile birlikte servis yapın.

