



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUĞU

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat tandır lavaşı
- 8 diş sarımsak
- 3 adet patlıcan
- 3 adet orta boy domates
- 2 adet soğan
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 çay bardağı sıcak su
- 1/2 çay bardağı sirke
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı fesleğen

Ekmeği 3 cm eninde 10 cm uzunluğunda keserek tabağa dizin. Soğanı küp küp doğrayıp yarım çay bardağı sıvı yağda soteleyin. Sarımsağı, rendelenmiş domatesi, tuzu, karabiberi, yarım çay bardağı suyu ve fesleğeni ekleyip pişirin. Patlıcanları közleyerek kabuklarını çıkarıp bir kaba alın. Bir karıştırma kasesinde yarım çay bardağı sıvı yağı, dövülmüş sarımsakları, şekeri, tuzu, sirkeyi birlikte çırpın. Ekmekleri ve patlıcanları sosla batırarak çıkarıp servis tabağına dizin. Çatalla kuğu şekli vermeye çalışın. Domates sosunu tabağa şekilli dökerek servis yapın.

