



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURUTULMUŞ PATLICAN YEMEĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

500 gr kurutulmuş patlıcan  
1 adet kuru soğan  
2 adet kurutulmuş kırmızı çarliston biber  
2 yemek kaşığı domates salçası  
4 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 su bardağı sıcak su  
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber  
1 çay kaşığı tuz

Kuru patlıcanlar ve biberler yıkanır.

Tencereye su konulur, su kaynayınca yıkanmış patlıcan ve biberler yumuşayınca kadar 5 dakika haşlanır. Soğanları yemeklik doğranır. Tencereye yağ konur, yemeklik doğranmış soğanlar kavrulur.

Salça ilave edilip kavrulmaya devam edilir.

Haşlanmış patlıcanlar, biberleri ve kırmızı toz biberi ilave edilip karıştırılır.

Tüm malzemeler birlikte 10-15 dakika daha kavurulur.

Kavurma işlemi tamamlandıktan sonra sıcak su ilave edilir.

Sarımsaklar soyulup tuzla ezilip yemeğe ilave edilir.

Patlıcanlar 30 dakika kadar pişirildikten sonra pişirme işlemi tamamlanır.

Pişmişlik kontrolünü yapılarak tuz eklenip karıştırılır.

Yemek 15 dakika kadar dinlendirilir.

Servis tabağına alınıp servis yapılır.

