



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## LAOS ÜSULU PATLICAN

2 adet büyük boy patlıcan  
1/2 çay bardağı soya sos  
20 gr mısır nişastası  
60 gr şeker  
65 ml üzüm sirkesi  
120 ml su  
1 adet yeşil elma (rendelenmiş)  
2 çay kaşığı paprika  
4 cm zencefil (ince dilimlenmiş)  
4 adet taze soğan (ince dilimlenmiş)

Küp doğranmış patlıcanı tuzlu suda 15 dakika bekletin.  
Soya sos, nişasta, su, şeker ve sirke, şeker eriyene kadar karıştırın.  
Elma rendesini paprika, zencefil ve soğanla kısık ateşte pişirin.  
Daha sonra soya soslu karışımı elmalara ilave edin ve iyice karıştırın.  
Son olarak patlıcanları ilave edin ve kısık ateşte suyu çekene kadar pişirin.

---