



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAMZANA (EDİRNE)

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

- 2 adet patlıcan
- 3 adet kırmızı kapya biber
- 3 adet sivri biber
- 2 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- 5 yemek kaşığı elma sirkesi
- Sosu için:
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam tuz
- Servis için:
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 tutam toz kırmızı biber
- 1 tutam kıyılmış maydanoz

Patlıcan ve kırmızı biberleri közleyip kabuklarını soyun. Közlediğiniz patlıcan ve biberleri iri küpler halinde doğrayıp bir kaseye alın. Sivri biberleri ve sarımsakları ince halkalar şeklinde kesin. Domatesleri de rendeleyip kenarda bekletin. Geniş bir tavada zeytinyağı ile birlikte yeşil biber ve sarımsakları tuz ekleyip 2-3 dakika kavurun. Karışıma rendelenmiş domatesleri ve sirkeyi de ekleyip 2-3 dakika daha birlikte kaynatın. Sıcak domatesli karışımı közlenmiş sebzelerin üstüne döküp karıştırın ve 10 dakika dinlendirin. Bu esnada bir kasede yoğurt, ezilmiş sarımsak ve tuzu karıştırın. Mamzanayı servis tabağına alın, üstüne yoğurt sosu gezdirin, yoğurdun üstüne biraz daha zeytinyağı, az miktarda toz kırmızı biber ve son olarak kıyılmış maydanoz ekleyip servis edin.

