



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MAMZANA (EDİRNE)

2 adet patlıcan  
2 adet kırmızı etli biber  
2 diş sarımsak  
bir kase yoğurt  
Yarım demet maydanoz  
Kırmızı biber  
3 kaşık zeytinyağı

Patlıcanları ve etli kırmızı biberi ocak üzerinde közleyin.  
Közlenmiş patlıcan ve biberin kabuklarını soyarak beraberce ve ince ince kıyın.  
Sarımsağı kıyarak yoğurtla karıştırın.  
Yoğurtlu karışımı patlıcanlı biberle karıştırın.  
Bir tavada kırmızı biberle zeytinyağını beraberce ısıtın.  
Biberli yağlı yoğurtlu patlıcanın üzerine gezdirin.

