



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MANCA

MALZEMELER:

3 adet patlıcan(tercihen bostan patlıcanı)
5-6 adet çarlıton biber
4 diş sarımsak
2 adet orta boy domates
1 çay bardağı zeytinyağı
tuz

YAPILIŞI:

patlıcan ve biberler tercihen mangal ateşinde közlenir.kabukları soyularak doğranır.
sarımsaklar bir miktar tuzla dövülür.közlenmiş biber ve patlıcanlara lave edilerek dövülmeye devam edilir.
kızdırılmış zeytinyağı içine kabukları soyulup küp doğranmış domatesler iave edilipsuyunu çekene ve özlü bir
karışım olana kadar pişirilir.
iyice ezilen patlıcan ve biberlerin üzerine domates karışımı ilave edilir.kalan yağ iyice kızdırılıp üzerlerine dökülür
ve yağı içine alana kadar karıştırılır.

Not: Bu yemek Makedonyalılara özgü bir yemektir. Üzerine yoğurt dökülerekte yenilebilir. Yugoslavya salatası
veya köprülü salatası olarak da bilinir.

[ML® Üsküp Böreği için tıklayın](#)