



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATLICAN

4 adet patlıcan
100 gr. mantar
1 limon
2 soğan
3 domates
3 diş sarımsak
3 dolamalık biber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke

Patlıcanları soyup iri iri doğrayın, tuzlu suda bekletip kızartın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Üzerine doğanmış biber ve mantarları ekleyip kavurmaya devam edin. Küp şeklinde doğranmış domates, limon suyu, sirke ve ezilmiş sarımsakları ekleyip ocaktan alın. Patlıcanların içine harcı paylaşın. Su ilave ederek 15 dakika pişirin.