



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MÜFERKE (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik

3 Adet kemer patlıcan
1 Adet yeşil biber
2 Adet domates
1 Su bardağı zeytinyağı
1 Tatlı kaşığı kimyon
1 Adet kuru soğan
Tuz

YAPILIŞI

Bir tencereye zeytinyağı konulup ısıtılır. Piyaz şeklinde doğranan soğanlar ve biberler eklenip öldürülürken, diğer tarafta patlıcanlar soyulup önce ikiye bölünüp piyaz şeklinde doğranır ve tencereye eklenir. Bir iki karıştırdıktan sonra üzerine kabukları soyulmuş domates rendelenip 5 dk. hızlı 15 dk. yavaş ateşte pişirildikten sonra tuz ve kimyon eklenip ılıması beklenir. Ilık servis edilir.