



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MUTABELLE

3-4 adet büyük bostan patlıcan  
4-5 diş dövülmüş sarımsak  
1/2 kg. süzme yoğurt  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 avuç tuzlu antep fıstığı  
6 yemek kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı pul biber

Ocakta közlenen patlıcanların kabukları temizlenir, derin bir kaba alınıp bıçakla kıyılır ve soğuması beklenir. Bu arada ezilmiş (ya da rendelenmiş) sarımsaklar + tuz + süzme yoğurt harmanlanıp, soğumuş olan patlıcan ezmesine karıştırılır. Servis yapılacak kaba aktarılan bu malzemenin üzeri için; bir tavaya yağ konur, hafif kızınca temizlenmiş antepfıstıkları eklenip kavrulmaya başlanır. Ocaktan indirilmeden 1 dk. kadar önce pul biber eklenip karıştırılır. Fıstıklı yağ soğuduktan sonra patlıcan ezmesinin üzerine yayılır.

