



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NAR EKŞİLİ TÜRLÜ

Cemile Demir

- 1 orta boy patlıcan
- 1 adet küçük kereviz
- 2 adet havuç
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 2 adet kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- Tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 adet domates
- 1 adet kesme şeker
- 1 su bardağı su

Patlıcanları küçük doğrayıp tuzlu suda bekletelim. Kereviz, havuç, biber, domates ve soğanı küp küp doğrayalım. Tencereye zeytinyağını koyup soğanları öldürelim. Sarımsağı doğrayıp ekleyelim kokusu çıkana kadar kavuralım. Sırasıyla biber ve domatesi ekleyelim kavurmaya devam edelim. Havuç kereviz ve patlıcanı ekleyip 2 dakika daha birlikte kavuralım. Kesme şeker ve nar ekşisini koyalım. 1 su bardağı suyumuzu ve tuzu ekleyip pişmeye bırakalım. Piştikten sonra en az 5-6 saat bekletip servis edelim.

