



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAZLI PATLICAN

4 adet orta boy patlıcan  
2 adet domates  
2 diş sarımsak  
1 adet kuru soğan  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar ubuklu soyulur, kuşbaşıından biraz iri doğranır. Soğan yarım daire şeklinde dilimlenir. Sarımsaklar ince kıyılır. Hepsi bir araya getirilir, tuz eklenir, biraz ovulur, bir tencereye aktarılır. Üzerine büyük doğranmış domatesler yayılır ve zeytinyağı gezdirilir. Kapak kapatılır hızlı ateşe konur, 5 dakika sonra ateş kısılır, yarım saat kapak açmadan pişirilir. Daha sonara tencerede soğuması beklenir ve sofraya getirilir.