



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN BİBER TAVASI

Malzemeler :

Orta boy patlıcan 3 Adet

Orta boy sivribiber 10 Adet

Komili Sızma zeytinyağı 250 Ml

YAPILIŞI:

1- Ön hazırlık olarak patlıcanların kabuklarını soyup, 1 cm kalınlığında dilimler halinde kesin. Sivribiberleri saplarının hemen altından birkaç santim boyunda yarıp, çekirdeklerini temizleyin.

2- Bir kase suya 1 çorba kaşığı tuz koyarak karıştırın ve patlıcanları bu suya koyun. Porselen bir kapakla örtüp üzerine bir ağırlık koyun.30 dakika bu şekilde beklettikten sonra patlıcanları süzdürüp, iyice sıkarak acı sularının gitmesini sağlayın. Bir bezle kurulayın.

3- Komili Sızma zeytinyağını bir tavada orta ateşte kızdırın. Patlıcan ve biberleri kızgın yağda bir kez alt üst ederek, patlıcanlar altın sarısı bir renk alıncaya, biberlerin ise kabuklarının üzerindeki zar kabuktan ayrılincaya kadar kızartın. Pişen patlıcan ve biberleri kağıt havlu üzerine çıkartıp, fazla yağlarını alın.

4- Patlıcan ve biberleri tabaklara aktarın. Yoğurt ya da domates sosuyla servis yapın.