



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BUĞULAMASI

4 adet patlıcan
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı salça
4 çorba kaşığı su
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Patlıcanlar çubuklu soyulur, yarım parmak eninde, halka şeklinde doğranır. Tuzlu suda yarım saat bekletildikten sonra yıkanır ve süzülür. Soğan yarım daire şeklinde doğranır, tuzla gevşemesi için ovulur. Salça, yağ, pul biber, su karıştırılır. Bütün malzeme bir araya getirilir, karıştırılır, fırın poşetine doldurulur. Poşetin ağzı sıkıca kapatılır. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.