



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN CAPONATA

- 2 adet patlıcan
- 1 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 adet dolmalık yeşil biber
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 4 dal taze kekik
- 1 tatlı kaşığı kuru kekik
- 2 adet domates
- 2 kaşık sirke
- 1 çorba kaşığı kıyılmış taze fesleğen

Teflon tavada, orta hararetili ısıda, soğanları margarinde 10 dk. sarartın. Pişmiş soğanın yağını patlıcanları pişirmek için süzüp, ayrı bir tavanın içine alın. Bu tavada, orta hararetili ısıda, soğanlardan süzölmüş yağda, tavla zarı büyüklüğünde doğranmış patlıcanları, ara sıra karıştırılarak, yumuşayana ve altın sarısı olana kadar pişirin.

Patlıcan piştikten sonra, tavaya soğanları, doğranmış sarı biberleri, doğranmış domatesleri ve fesleğen hariç diğer bütün malzemeleri ekleyip 5 dk. daha pişirmeye devam edin. Domates suyunu çekip, karışım yoğunlaştığında fesleğenleri de atın. Sıcakken servis edin.

