



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLİCAN EZMELİ DOMATES DOLMASI

5 adet domates
3 adet patlıcan
2 diş sarımsak
3 kaşık margarin
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz, karabiber

Patlıcanlar fırında közlenir kabukları soyularak ince ince kıyılır erimiş sana yağı,tuz,karabiber,sarımsak ve toz şeker ilave edilerek karıştırılır domatesin üst kısmı kapak şeklinde kesilir ve içi boşaltılır közlenmiş patlıcanlar domatesin içine doldurularak fırın kabına alınır 100 derecelik fırında 8-10 dakika pişirilir sıcak servis edilir.