



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN EZMESİ (KARAÇAY)

4 orta boy patlıcan
2 orta boy domates
4 adet sivri biber
2 adet taze kırmızı biber
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biber salçası
1 yemek kaşığı domates salçası
maydanoz
nane
kekik
kimyon
kara biber
kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
tuz

Patlıcanları alacalı soyup büyük kuş başı halinde doğrayıp tuzlu suda bekletin. Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayın. Taze kırmızı biber ve sivri biberi de doğrayın teflon tencereye önce patlıcanları üstüne biberleri daha sonra domatesleri koyun.sarımsakları üstüne doğrayın tuzu ve isteğe göre baharatları dökün.1 çay bardağı suyun içerisinde domates ve biber salçasını karıştırın. Malzemelerin üzerine zeytinyağı ile birlikte dökün. Kısık ateşte pişirin servis tabağına aldıktan sonra üzerine maydanoz dökün.