



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN EZMESİ

4 ay kaşığı zeytinyağı
2 adet arpacık soğan
1 diş sarımsak
Aldığı kadar karabiber
1 adet garni Demeti
4 adet patlıcan
2 adet domates
Aldığı kadar tuz

Patlıcanları uzunlamasına ikiye bölün. İyice yıkayıp kuruttuktan sonra sivri bir bıçakla hafifçe içlerine yarıklar açın. Patlıcanları bir payreks tepsiye dizin. Tuzlayıp biberleyin. Üzerlerine azıcık zeytinyağı gezdirin ve 200 derecede ısıtılmış fırında 30 dakika pişirdikten sonra bir kaşıkla içlerini çıkarıp, bu içleri bir tarafa ayırın. Domatesleri kaynar suda 30 saniye tutup kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın. Sarmısak ve arpacık soğanlarını kıyın ve 1 çorba kaşığı zeytinyağında sarartın. Sonra bunlara küçük parçalara kesilmiş domatesi ve garni demetini koyun. 10 dakika kısık ateşte pişirin. Sonra garni demetini çıkartıp atın. Domatesli sosla patlıcan içlerini mikserden geçirin. Bu püreyi soğumaya bırakın. Soğuk servis yapın.