



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN EZME

1 adet kuru soğan
3 adet patlıcan
2 adet domates
3 adet yeşil sivribiber
3 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı tozşeker
1 çay bardağı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar fırında közlendikten sonra soyularak ince ince kıyılır. Küçük küçük doğranmış yeşil sivribiber ve soğanlar yağda hafifçe kavrulup içine kabukları soyulup küp şeklinde doğranmış domatesler ilave edilir. Sarımsak iyice dövüldükten sonra karışıma ilave edilir. Kıyılmış patlıcanlara tuz, şeker ve karabiber ilave edilerek orta ateşte 10-12 dakika kadar pişirildikten sonra servise sunulur.