



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN FOSULU (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Patlıcan 1 Kg.
Zeytinyağı 1/2 Çay bardağı
Sirke 1/2 Kahve fincanı
Kuru soğan 1 Orta boy
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar bütün olarak közde veya fırında kabuğı soyulmadan yumuşatılır. Patlıcanlar iyice yumuşayınca fırından/közden alınır. Az soğutulur. Kabuğı elle soyulur. İnce ince doğranır. Kuru soğanlar ince ince doğranıp tuzla öldürölür. Yıkayıp sıkılır. Patlıcanlar içine karabiber, tuz, sirke ve doğranmış kuru soğan konarak karıştırılır.

