



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN GARNİTÜRÜ

<https://koreyemek.blogspot.com.tr>

2 tane orta boyu patlıcan
1 tane kuru soğan
2 tane yeşil soğan
Sosu
2 yemek kasık sıviyağı
2 yemek kasık soya sosu
2 diş sarımsak
1 tatlı kasık seker
1 tatlı kasık susam yağı ve susam

Patlıcanı alacalı soyup ince ince doğranır.

Tavada sıviyağını gezdirirP dövülmüş sarımsak sotelenir.

Yarım ayi şekilde doğranan kuru soğanı sarımsaktan sonra kavurun.

Hazırlanan patlıcanı ilave eder.

Orta ateşte kavurmaya başlar. (patlıcan yağı çok cektigi için orta ateşte sık sık karıştırarak tavaya yapıştırmama çalışın.)

Yumusak oluncaya kadar kavurun. Patlıcan yumusak olunca önce 1 tatlı kasık kadar seker eklenir.

Soya sosu 2 yemek kasık ilave edilir. Son olarak susam yağını 1 tatlı kasık eklenir.

Susam serperek servis yapılır.

