



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN GARNİTÜR

<https://multicooker.com>

Patlıcan 350 gr
Domates 250 gr
Bitkisel yağ 50 ml
Maydanoz (yeşil) 15 gr
Sarımsak 5 gr
Tuz (isteğe göre)
Baharatlar

Patlıcanları ve domatesleri 2,5 cm'lik küpler şeklinde kesin. Sarımsak ve yeşilliği bıçakla ince ince doğrayın. Kestiğiniz patlıcanları 10 dakika suya bırakın, sonra suyu dökün. Çok fonksiyonlu pişiricinin içine ayçiçek yağı dökün. Kapağı kapatmayın. Çok fonksiyonlu pişiricinin çalışma modunu KIZARTMA, pişirme süresini 20 dakika olarak ayarlayın ve "Başlat" tuşuna basın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye patlıcanları koyun. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. "İptal/Isıtma" tuşuna basın. Pişirilen patlıcanları peçeteye koyun ki fazla yağ peçetede kalsın. Çalışma modunu GÜVEÇ pişirme süresini 15 dk olarak ayarlayın. Geri sayım başladıktan sonra hazneye domatesleri koyun. Hafiften karıştırarak pişirin. Program bitmeden 5 dakika önce çok fonksiyonlu pişiricinin içine patlıcanları ve sarımsakları koyun, baharatları ve tuzu ekleyip karıştırın. Çalışma modu bitene kadar kapağı kapatmadan hafiften karıştırarak pişirin. Yemeği yeşillikle süsleyerek servis yapın.

