



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

IZGARADA PATLICAN

6 adet patlıcan
3 adet sivri biber
3 adet domates
100 gr. margarin
Tuz

Patlıcanlar alaca soyulup kalın yuvarlak doğranır, tuzlu suda bekletilir çıkartılıp yıkanır ızgaraya dizilir biberlerin tohumları çıkartılıp ikiye ayrılır domatesler yıkanıp ikiye bölünür patlıcanlar yumuşayınca servis tabağına alınır biber ve domateslerde ızgarada pişirilir tabaga alınır üzerine eritilmiş sana ve tuz serpilir.