



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KIZARTMA (YOĞURT SOSLU) (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER 4 Kişilik

2 Adet kemer patlıcan
2 Diş sarımsak
½ Bardak süzme yoğurt
1 Su bardağı zeytinyağı
Tuz
4 Adet yeşil biber

YAPILIŞI

Kemer patlıcanlar boyuna dilimler halinde kesilir, tuzlanır. Yarım saat bekletildikten sonra bir tavaya konulan zeytinyağı iyice kızdırılır ve içine, doğranmış patlıcanlar konularak altlı üstü kızartılır. Bir kağıt üzerine alınıp fazla yağları emdirilir. Yanına tuzla beraber ezilen sarımsaklar ve süzme yoğurt eklenir.