



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ORİSSA

4 adet patlıcan
1 adet kırmızı biber
1 adet kırmızı soğan
4 diş sarımsak
5 yemek kaşığı yağ
1 çay kaşığı acı pul biber
1 çay kaşığı tuz, karabiber
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı tahin
5 dal maydanoz

Patlıcan, kırmızıbiber ve soğanı küp şeklinde doğrayın. Malzemeleri karıştırma kabına koyup sarımsak, yağ, acı pul biber ile karıştırıp tuz ve karabiber ile tatlandırın. Fırın tepsisine pişirme kâğıdı yerleştirin tüm karışımı tepsiye alın, 180 derece fırında 45 dakika renk alana kadar pişirip fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra tüm malzemeleri çukur bir karıştırma kabına limon suyu ve tahini ekleyin, alıp tuz ve karabiber ile tatlandırıp çatal ile ezerek karıştırıp maydanozla süsleyin.