



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN PEHLİ (AMASYA)

- 2 adet patlıcan
- 2 adet çarliston biber
- 2 adet domates
- 2 diş sarımsak
- 1 adet kuru soğan
- Yarım limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ
- 10-15 dal maydanoz

Patlıcan, biber ve domates közlenir. Sonra kabukları soyulur ve kıyılır. Karıştırma kabına aktarılır. Üzerine yarım daire şeklinde doğranmış ve tuzla ovulmuş soğan eklenir. Limon suyu ve yağ gezdirilir. Kıyılmış maydanoz serpilir.

