



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SİLKME

<https://naturelkaseyirdefteri.com/>

5 patlıcan
2 sivri biber
2 soğan
4 diş sarımsak
1 domates
Zeytinyağı
Toz kırmızı biber
Pulbiber,
Sarımsak tozu
Soğan tozu

Patlıcanlar alacalı soyulduktan sonra 1 parmak kalınlığında dilim dilim kesin. Zeytinyağı ve baharatlar ile harmanlayın.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsinin üzerine soslanmış patlıcanları dizin. 180 derecede 20 dk pişirin.

Tavada domatesi soğan tozu, sarımsak tozu, biber, zeytinyağı ile kavurun.

Kızarmış patlıcanları borcam tepsiye alın üzerine domates sosunu dökün ve fırında 10 dk daha pişirin.

