



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SİLKMESİ

5 adet patlıcan
Tuz
3 adet çarliston biber
2 adet domates
7 diş sarımsak
1 adet soğan
Karabiber
Yarım demet dereotu ve maydanoz
1 tatlı kaşığı şeker
Yarım su bardağı sıvıyağ

Alacalı soyulmuş patlıcanları küçük küçük doğrayın, tuzlu suda bir süre belettikten sonra iyice yıkayıp, kurulayın. Patlıcanları, küçük doğranmış çarliston biberleri, domatesi, sarımsağı ve soğanı, ince kıyılmış dereotunu ve maydanozu bir tencerenin içinde karıştırın. Üzerine tuzu, şekerini ve sıvıyağı ilave edip, hiç su eklemeyen orta ateşte, yumuşayınca kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "feri" tarafından gönderildi. 26.07.2014