



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SOTE

50 Gr Sana Klasik
4 Adet patlıcan
1 ay Kaşığı tuz
1 Yemek Kaşığı salça
1 Fincan sıvıyağ
2 Adet Domates
2 Adet soğan
1 Adet sivri biber

soyulan patlıcanlar kúp kúp doğranıp tuzlanır beklemeye alınır. diğ er tarafta sıvıyağ ve sanayağ tavaya alınır. Sırasıyla; önce soğan, sonra sivribiber, domates, salça, patlıcan , tuz ilave edilerek kavrulur. Patlıcanlar pişince ocağın altı kapatılır.