



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TAVASI

Patlıcanlar, iki surette kesilir: Biri yuvarlak halkalar tarzında, diğeri uzunluğunca ve çok kalın ve ne de çok ince olmayacak dilimlere doğranır. Uzunlamasına kesilenleri dörde bölmek uygundur.

Kesilmiş patlıcanlar üzerine tuz serpilir. Acılıklarını gidermek için oğuşturulur ve iyice sudan geçirilir. Sular süzüldükten sonra tavada kızgın zeytinyağında iki tarafını güzelce kızartmalıdır.

Kızarmış patlıcanları tavadan alırken süzup tabağa koymalıdır. Üzerine, isteğe ve mevcuda göre, sade veya sarımsaklı yoğurt veya sirke ile karıştırılmış sarımsak dökülür.

Not: Sebze kızartmaları da bazı rejimlere muvafık gelmemekle beraber, yaz mevsiminde bol yoğurtla yahut sirkeli ve sarımsaklı taratorla veyahut taze domatesi de tavada kızartıp halka halka doğranmış patlıcanlar üzerine nar çiçekleri gibi koyularak yenilen patlıcan tavaşı, doğrusu vaz geçilemeyecek kadar keyiflidir.