



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TAVASI

Yeteri kadar kemer patlıcanını uzunlamasına 3 parçaya ayırınız. Bu parçaları da ikişer dilip birbirine bağlı halde bırakınız. Eğer çarşıdan aldığınız patlıcan bostan patlıcanı ise o zaman patlıcanları halka halka doğrayınız. Tuzlayınız ve yavaş yavaş uğarak zehirini çıkartınız. Birkaç kez yıkayarak kevgire koyup süzünüz. Sonra alevli ateşte ve tavada yanmış zeytinyağı ile bu patlıcanları iki taraflı nar gibi kızartınız. Kızaran patlıcanları tavadan çıkarırken yağını süzüp bir tabağa diziniz. Üzerlerine sarımsak ya da az oranda tuz ile iyice karıştırılmış yoğurt dökünüz. Bunun üzerine de az çiğ zeytinyağı gezdiriniz. Eğer yoğurt bulunmazsa dövölmüş sarmısağı sirke ile karıştırarak üstüne gezdirerek sofraya koyunuz.
