



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PATLICAN YEMEĐİ

### MALZEMELER

3 adet orta boy yuvarlak patlıcan  
3-4 adet soğan (isteğe göre arttırılabilir)  
salça  
3 orba kaşığı sıvı yağ  
Toz biber  
tuz  
sarımsak  
fesleĐen  
yeteri kadar su

### HAZIRLANIŐI

Patlıcanları izgili soyun ve hazırlanılan bol tuz ve limon yada sirkeli suya bırakın.

Sirke yada patlıcanların erimemesini ve kararmasını sağlayın. Soyulan patlıcanları yarım halka Őeklinde çok kalın olmayacak Őekilde doğrayın ve suya bırakın.

Tencere içine halka Őeklinde domates ve soğanları doğrayıp yerleŐtirin. zerine patlıcanları dizin. Bir kap içinde salça, toz biber ve biraz tuzu suyla karıŐtırıp üzerine boca edin. Yağı döküp orta hararetle ocakta piŐirin ve söndürdükten sonra ezilen sarımsak ve fesleğen içine bırakın. Servis yapın.

---