



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN YEMEĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet Domates
5 Adet biber
5 Adet patlıcan
3 Adet patates
2 Adet soğan
1 Fiske tuz
5 Adet sarımsak
1 Çay Bardağı Kaynar Su

Patlıcanları alacalı şekilde soyun ve daireler halinde doğrayıp bol suyun olduğu bir kaba koyup, üzerine tuz serpin ve acısının çıkmasını bekleyin. Kuru soğanların kabuklarını soyup, küp küp doğrayın. Sarımsakların kabuklarını soyun ve ortadan ikiye kesin. Biberleri ortadan ikiye kesip, içindeki çekirdeklerini çıkardıktan sonra minik minik doğrayın. Patateslerin kabuklarını soyup yıkadıktan sonra küp küp doğrayın. Sana klasik margarini tencereye koyup üzerine malzemelerimizi ilave edelim ve kavurmaya başlayalım. Üzerine kabuklarını soyduğunuz ve kus bası doğradığınız domatesleri yerleştirip, bir çay bardağı kaynar su ekleyerek, tuzunu serpin ve tencerenin kapağını kapatıp, ocağın altını kısarak pişirmeye bırakın. Arada sırada patlıcanları ve patatesleri çatalla pişip pişmediğini kontrol edin ve yumuşadıklarında ocaktan alın. Sıcak sıcak servis edin.