



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BİBER SALÇASI

Malzemeler:

500 gr. patlıcan

250-300 gr. kırmızı etli biber

2-3 diş sarımsak

1 adet küçük boy kuru soğan

2-3 adet domates

Acı kırmızı pul biber (isteğe bağlı)

zeytinyağı

tuz

Fırınınızın ızgarasını açın, fırın tepsinize alüminyum folyo ya da pişirme kâğıdı serin biber ve patlıcanları dizerek közleyin. Soğanı, sarımsak ve domatesleri soyun, isteğe göre rendeleyin yada ince ince doğrayın. Közlenen patlıcan ve biberlerin Kabuklarını soyun ve dilimleyin. Zeytinyağını geniş bir tavaya alın ve kızdırın, içine soğan sarımsak ve tuz ekleyerek 4-5 dk. kavurun. Domatesleri ekleyin ve hafif eriyene kadar soteleyin, patlıcan ve biberi ekleyerek 10 dk. kadar hafif ateşte soteleyin. İstedığınız baharatları ekleyerek blendırdan geçirin ve soğuduktan sonra servis yapın. Buzdolabında saklamak için kavanoza alıp üzerini kapatacak kadar zeytinyağı dökmeniz yeterli.
