



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI BORANI

Malzemeler

3 patlıcan
3 sivri biber
5 domates
1 su bardağı sıvıyağ (kızartmak için)
200 gr. yoğurt
3 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
3 diş sarımsak
Tuz

Patlıcanlar alaca soyulur. Küçük doğranır tuzlu suda yarım saat bekletilir. (Tuzlu sudan alıp yıkadıktan sonra şekerli suda bekletebilirsiniz acısının gitmesi için) Biberler küçük küçük doğranır. Domatesler küp, küp doğranır. Bir tencerede yağ kızdırılır. Önce biberler, ardından patlıcanlar en son domatesler kızartılır. Yoğurt çırpılır. İçine sarımsak rendelenir. Kızartma bir servis tabağına domates üste gelecek şekilde alınır. Üzerine yoğurt gezdirilir. Maydanozla süslenir. Pul biber de serpebilirsiniz.