



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICANLI DOMATESLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

1 su bardağı iri bulgur
2 orta boy domates
2 su bardağı su
1 küçük soğan
2 adet patlıcan
1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz

YAPILIŞI

Zeytinyağı tencereye konulur. Üzerine ince doğranmış soğan eklenip yumuşatılır. Üzerine küp şeklinde doğranmış patlıcanlar eklenerek kızartılır. Daha sonra kabukları soyulmuş ve doğranmış domatesler eklenerek yağda çevrilir, su eklenir. Su kaynayınca bulgur eklenerek karıştırılıp suyu çekinceye kadar harlı ateşte pişirilir. Ateşten alınarak 15 dk. dinlendirilerek servis edilir.