



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KEPEKLİ EKMEK

- 1 adet kepekli ekmeK
- 2 adet patlıcan
- 2 adet kırmızı biber
- 1 adet sarı dolmalık biber
- 2 adet büyük boy domates
- 1 adet büyük boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 3 yemek kaşığı margarin
- Yarım limon suyu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve fincanı sıvı yağ

Patlıcanları iyice yıkayın, alacalı soyun ve dilimleyin, ardından 10 dakika tuzlu limonlu suda bekletin. Tavada sıvı yağ kızdırın ve suyunu süzdüğünüz patlıcanları kızartın, daha sonra kağıt havlu serili bir tabağa alıp fazla yağlarını çekirin.

Soğanı soyup rendeleyin. Biberleri ve domatesleri yıkayın, çekirdeklerini çıkarın ardından küçük küpler halinde doğrayın. Tavada 2 yemek kaşığı yağ kızdırın, ardından soğanları ve biberleri ilave edip kavurmaya başlayın. Biberler kavrulunca içine salça ve domatesleri ekleyip kısık ateşte domatesler yumuşayınca kadar pişirin. İçine tuzunu da ilave edin. Ekmekleri dilimleyin ve kızartın. Sebzeler pişince patlıcanlarla birlikte ekmeklerin üzerine eşit bir şekilde yerleştirin. Üzerlerine dilediğiniz baharatları ilave edip servis yapın.

