



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TARATOR

1 çorba kaşığı margarin
500 gram dilimlenmiş kuru patlıcan
3-4 adet doğranmış kuru kırmızı biber
2 adet soğan
500 gram kıyılmış ceviz
10 diş sarımsak
1 su bardağı su
Tuz
Pul biber
Kimyon

Patlıcan ve biberleri akşamdan ıslatıp, suyunu süzün. Yeniden su ilave edip, iyice haşlayın. Piyazlık doğranmış soğanı tavaya alıp, margarinle soteleyin. Patlıcan ve biberlerin suyunu süzüp, tavaya ilave edin. Tuz, pulbiber ve kimyonu ekleyin. Bir-iki kez karıştırıp ocağın altını kapatın. Ceviz, kıyılmış sarımsak ve suyu ayrı bir tencereye alıp, 15 dakika kaynatın. Daha sonra bu karışımı patlıcanlı biberlere ekleyip karıştırın. Soğuk olarak servis yapın.

