



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENELİ PATLICAN PÜRESİ

3 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı rezene
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber

Patlıcanların kabukları soyulur ve az suda haşlanır, süzgece çıkarılır. Sonra soğumadan blenderden geçirilerek püre yapılır. Üzerine tereyağı, dövülmüş rezene, tuz ve pul biber katılır. İyice karıştırdıktan sonra et yemekleriyle servise sunulur.
