



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUM USÜLÜ KÖZLEME

<https://gurmekibris.com>

1 kg patlıcan
1 adet soğan
3-4 adet çarliston biber
Yarım kg domates
1-2 diş sarmısak
1 çay bardağı mısır yağı
Tuz

Patlıcanları ocak üzerinde çevirerek közleyin. Kabuklarını ayıklayıp, patlıcanları doğrayın. Doğranmış biber ve kuru soğanı mısır yağında pembeleşene dek kavurun. Ardından doğranmış domates ve sarmısakları katıp, domatesler iyice yumuşayana dek kavurmaya devam edin. Domatesler yumuşayınca közlenmiş patlıcanları ilave edip, tuzunu ayarlayın. 2-3 dakika daha kavurup ocaktan alın. Servis yapın.

