



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RUM USULU SOSLU PATLICAN

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı şeker
- 4 Adet sivri biber
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla karabiber
- 1 Dal biberiye
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 6 Adet sosu için domates
- 7 Adet patlıcan
- 1 Çorba Kaşığı sirke
- 2 Su Bardağı sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup dilimleyin tuzlu suda 15 dk bekletin kızgın yağda kızartın biberleride kurutup kızarttıktan sonra sarımsakla birlikte az yağda çevirin rendelediğimiz domatese şeker sirke tuz ve bir dal biberiye ekleyin domatesli karışım suyunu çekene kadar pişirin patlıcanı süzün tabağa dizin sıcak sosu üzerine dökün.