



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK SOSUNDA PATLICAN

- 4 adet patlıcan
- 2 adet patates
- 2 adet kabak
- Bir miktar yağ
- 1 yemek kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (sosu için)
- 1 çay kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (sosu için)
- ½ su bardağı su (sosu için)
- 2 adet sivri biber (sosu için)
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı (sosu için)
- 1 ½ su bardağı yoğurt (üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı Knorr Sarımsaklı Çeşni (üzeri için)

Hazırlanışı

- Patlıcanları küp küp doğrayın.
- Patateslerin kabuklarını soyup tavla zarı gibi doğradıktan sonra suda bekletin.
- Kabakların kabuklarını kazıyıp küp küp doğrayın.
- Doğranmış patlıcanları, kabakları ve patatesleri kızgın yağda kızartıp fazla yağın almak için havlu kağıt yaydığınız bir tabağa alın.
- Sosu için: Sivribiberlerin tohumlarını çıkartıp ince ince doğrayın. Yayvan bir tavada zeytinyağını kızdırıp içine doğranmış sivri biberleri koyup kavurun. Daha sonra içine Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi ve suyu ilave edip orta ateşte bir taşım pişirin.
- Sos pişerken küçük bir kasede yoğurdu ve Knorr Sarımsaklı Çeşni'yi bir çatal veya çırpıcı yardımıyla iyice karıştırın.
- Pişen sosun içine kızarmış sebzeleri ilave edip sebzeler ile sosu iyice karıştırın.
- Soslu patlıcanı servis tabağına alıp Knorr Sarımsaklı Çeşni'li yoğurt ile servis edin.