



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI PATLICAN

### MALZEMELER

- 1 kg küçük boy patlıcan
- 2 adet orta boy soğan
- 1 demet taze soğan
- 4 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı krema
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı un

### YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları yıkadıktan sonra uç kısımlarını kesin, ortadan ikiye bölüp içlerini boşaltın. Patlıcanların acısının çıkması için tuzlu suda yarım saat bekletin.

Çıkardığınız patlıcan içlerini küp şeklinde doğrayın. Taze ve kuru soğanları ince halka şeklinde kesin. Sarımsakları doğrayın. Tereyağı bir tencereye koyup orta ateşte eritin. Patlıcan, soğan ve sarımsağı ekleyip 10 dakika kavurun. Tuz, karabiber, krema ve unu ilave edip 1 -2 dakika daha pişirin. Ortaları oyulmuş patlıcanları sudan çıkarıp, kuruladıktan sonra içine hazırladığınız malzemeyi doldurun.

Bir tencereye yarıya kadar su koyup kaynatın. Üzerine delikli buhar tencerisini yerleştirin. Patlıcanları düzgün bir şekilde tencereye dizin. Kapağını kapatıp, 15 dakika pişirin.

Sarımsaklı patlıcanı yanında pilav veya haşlanmış patates ile servis yapabilirsiniz.