



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PATLICAN

- 4 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 3 adet biber
- 8 diş sarımsak
- 1 ay kaşığı Őeker
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay bardağı zeytinyağı

Patlıcan ubuklu soyulur, daire Őeklinde doğranır. Biberlerin tohumları alınır, bir kaç parçaya kesilir. Domateslerin kabukları soyulur, daire Őeklinde doğranır. Tencerenin dibine zeytinyağın yarısı konur. zerine patlıcanın yarısı bırakılır. Domates, biber, sarımsak yerleŐtirilir. Kalan patlıcan konur. Őeker, tuz ve kalan zeytinyağı eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır. Yarım saat kadar piŐirilir. Ertesi gün soğuk olarak servis edilir.
