



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ PATLİCAN PÜRESİ

5 Patlıcan
1 Çorba kaşığı domates salçası
2 Domates
4 Çorba kaşığı zeytinyağı,
2 Yeşil biber
Birkaç yaprak maydanoz
2 Soğan
Tuz ve karabiber.

Patlıcanlar birkaç yerinden çatalla delinerek orta ısıda fırında yumuşayıncaya kadar pişirilir. Kabukları soyulup içleri püre haline getirilir. Ayrı bir kapta soğan zeytinyağında kızartılır. Doğranmış yeşil biber ve diğer malzeme eklenerek birkaç dakika ağır ateşte pişirilir. Püre halindeki patlıcanı koyup 5 dakika daha ateşte tutulur. Sıcak yada soğuk yenebilir.