



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEYH MUALLA

Kullanılacak Malzemeler

1 corba kasigi nane
1 bas sarımsak (dis dis ayıklanmış)
2 adet soğan (halka dilimlenmiş)
500 gr domates (halka dilimlenmiş)
2 su bardagi yesil mercimek (haslanmış)
1 kg patlıcan
1 cay bardagi zeytinyag
1 adet limon
2 corba kasigi nar eksisi
Tuz

Hazırlanma Şekli

Patlıcanları alaca soyup tuzlu suda 15 dak. bekletin. Daha sonra yıkayıp suyunu iyice sikin ve halka halka doğrayın. Domates dilimlerini tencereye dizin. Mercimek, soğan, sarımsak, nane, tuz, harmanlayın domates dilimlerin üzerine yayın mercimekli harcın üzerine bir sıra patlıcan dilimlerini dizin. Kapaklı bir kavanozda yağ, limon, nar eksisini calkalayip üzerine gezdirin. Su koymadan kısık ateste pisirin. Sıcak veya soğuk servis yapabilirsiniz.