



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRKELİ PATLICAN

Elif Korkmazel

2 adet bostan patlıcanı
4 adet sivri biber
2 adet domates
6 diş sarımsak
1.5 ay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1/2 çay bardağı sirke
2 ay bardağı sıcak su

Patlıcanların kabuklarını soyun ve doğrayın. Sivri biberleri ortadan ikiye bölün. Domatesleri irice doğrayın. Patlıcan, biber ve domatesleri tencereye koyun. Sarımsakları ezip üzerine ekleyin. Zeytinyağı, tuz ve sirkeyi de ekleyin. Suyu koyup orta ateşte 20 dakika pişirin.