



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİŞTE PATLICAN VE MANTAR

<https://migros.com.tr>

10 dal biberiye
15 adet kestane mantarı
1 adet patlıcan
2 yemek kaşığı balsamik sirke
2 diş ezilmiş sarımsak
1 çay kaşığı esmer şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
4 adet domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 küçük kuru soğan
1 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı domates püresi
1 tatlı kaşığı esmer şeker
2 tatlı kaşığı balsamik sirke
1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

1. Biberiye dallarını sadece tepesinde yaprak kalacak şekilde ayıklayın, ayıkladığınız yaprakları ayırın.
2. Mantarları ikiye kesin.
3. Patlıcanları yuvarlak şekilde doğrayın ve metal olmayan bir kaseye alın.
4. Üzerlerine yağ, sirke, sarımsak ve şeker döküp 15 dakika dinlendirin.
5. Domatesleri küp şeklinde doğrayın.
6. Bir tencereye zeytinyağını koyun soğanı ve sarımsağı 4-5 dakika pişirin.
7. Domates püresi, şeker, sirke ve maydanozu ekleyerek 10 dakika kısık ateşte pişirin.
8. Biberiye dallarına patlıcan ve mantarları geçirerek ızgarada 7-8 dakika pişirin.
9. Domates sosu ve biberiye yapraklarıyla servis edin.

