



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

4 adet patlıcan
100 gram mantar
1 limon
2 kuru soğan
3 domates
3 diş sarımsak
3 dolamalık biber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke

Patlıcanları alacalı olarak soyun. Üzerine su ekleyip bol tuz serpin. Bu şekilde 5 dakika bekleyin. Daha sonra bol suda yıkayıp kurulayın. Kızdırdığınız yağda bütün olarak kızartın. Soğanı yarım ay şeklinde doğrayıp tavada zeytinyağında kavurun. Üzerine doğranmış biber ve mantarları da ekleyip kavurmaya devam edin. Küp şeklinde doğranmış domatesleri de içine karıştırıp üzerine limon suyu, sirke ve ezilmiş sarımsakları ekleyip ocaktan alın. Kızaran patlıcanların içlerini oyup bu karışımdan doldurun. Çok az su ilave ederek ocakta 15 dakika pişirip soğumaya bırakın.