



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜRME (ŞANLIURFA)

2 adet bostan patlıcanı
1 adet soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet salçalık kırmızı biber
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 diş sarımsak
Tuz
2 adet kesme şeker
Kıyılmış maydanoz
Kırmızı pul biber

Patlıcanları yıkadıktan sonra iyice kurulayın ve ocakta közleyin. Közlendikten sonra kabuklarını soyup, dilimleyin. Soğanlarınızı küp küp doğrayıp zeytinyağında hafifçe renk alana kadar çevirin. Üzerine yine küp küp doğradığınız domatesleri ekleyip çevirmeye devam edin. Kırmızı biberinizin içini boşaltın ve uzunlamasına ince ince doğrayın. Daha sonra bu biberleri tencereye ekleyip karıştırmaya devam edin. Üzerine patlıcanlarınızı, tuzu, şekeri ve kıydığınız sarımsakları ekleyin ve içine bir çay bardağı suyu koyup karıştırın. Suyunu çektiğinde ocaktan alın ve servis ederken üzerine kıyılmış maydanoz ekleyin.

