



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU PATLICAN KIZARTMASI

3 adet patlıcan
Kızartma yağı
Sos için:
4 adet domates
3 diş sarımsak
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı pul biber

Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra serçe parmak kalınlığında halka şeklinde doğranır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır, servis tabağına alınır. Sos için soğan yarım daire şeklinde doğranır. Tavaya 3 çorba kaşığı zeytinyağı konur. Isınınca soğanlar atılır. Pembeleşmeye başlayınca ince kıyılmış sarımsak ve soğan eklenir. Biber sararmaya başlayınca rendelenmiş domates, tuz ve pul biber katılır. Bir taşım pişirilir. Kızarmış patlıcanların üzerine gezdirilir.

[ML® Patlıcanlı En Kızartması için tıklayın](#)