



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU PATLICAN

3 adet patlıcan
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Sos için:
3 adet domates
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet kesme şeker
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar çubuklu soyulur ve kuşbaşıdan biraz büyük doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yayılır. Üzerine tuz serpilir ve zeytinyağı gezdirilir. 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Bu arada domatesler rendelenir. Küçük bir tencereye aktarılır, tuz, şeker ve zeytinyağı katılır, bir taşım kaynatılır. Fırından çıkan patlıcanlar servis tabağına konur, üzerine sos bırakılır.