



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SOSLU PATLICAN

MALZEMELER

1/2 kilo patlıcan
1/2 domates
4 diş sarımsak
300 gr. sivribiber

YAPILIŞI

Patlıcanları kuşbaşı doğrayıp 20 dakika tuzlu suda bekletin. Daha sonra patlıcanları sudan alıp, yağda kızartın ve soğumaya bırakın. Bir tarafta domatesi rendeleyin. Sivribiberleri ve sarımsakları küçük küçük doğrayın. Domates, sivribiber ve sarımsakları pişirin ve soğumaya bırakın. Daha sonra bu karışımı patlıcanların üzerine dökerek servis yapın.