



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOTELENMİŞ KÖZLENMİŞ PATLICAN

2 adet bostan patlıcanı
2 adet kırmızı biber
2 adet sivri biber
4-5 dal yeşil soğan ve maydanoz
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım limon
Tuz, nane, karabiber

Patlıcanları ve kırmızı biberleri fırında ya da ocak üzerinde közleyip kabuklarını soyun.

Daha sonra doğranmış sivribiberleri, sarımsakları zeytinyağıyla bir miktar soteleyin. Biberler yumuşayınca közleyip doğranmış olduğunuz patlıcan ve kırmızı biberleri de ilave edip 5 dakika boyunca ara ara karıştırarak soteleyin.

Sotelenmiş sebzeleri başka bir kaba alıp ince doğranmış yeşil soğan ve maydanozları ekleyin. Limon, tuz, baharatlar ve arzu edilirse bir miktar daha zeytinyağı ve sarımsak ilavesi ile karıştırıp servis tabağına alın.