



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYA SOSLU PATLICAN

- 4 patlıcan (her biri yaklaşık 125 g; boylamasına 2'ye kesilmiş)
- 4 orba kaşığı soya sosu
- 2 tatlı kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı pekmez
- 1/4 tatlı kaşığı susamyağı (ya da ayçiçek yağı)
- 2 tatlı kaşığı taze zencefil (doğranmış; isteğe bağlı)
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 2 taze soğan (yalnızca yeşil bölümleri; 2,5 cm boyunda verevine parçalar halinde kesilmiş)

Soya sosu, sirke, pekmez, susamyağı (ya da ayçiçek yağı), taze zencefil parçaları (isteğe bağlı) ve sarımsakları küçük bir ksedede karıştırıp, bir kenara bırakın.

Yarım patlıcanların kabuklarını sivri bir bıçağın ucuyla 2 cm derinlikte, baklavalar biimindeyarın. Sonra kabuk bölümleri üste gelecek biçimde ateşe dayanıklı bir servis tabağına koyup, üstlerine ksedeki karışımı boşaltın. Bir tencereye 3 cm yükseklikte su koyup, içine yan yana ateşe dayanıklı 2 kse yerleştirerek, patlıcanların bulunduğu tabağı kselerin üstüne oturtun. Tencerenin kapağını kapatıp, harlı ateşe oturarak, patlıcanları kabukları yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 10 dakika) buharda pişirin. Tencereyi ateşten alıp, servis tabağını çıkarın. Taze soğan parçalarını patlıcanların üstüne serpiştirip, patlıcanları oda sıcaklığına ininceye kadar beklettikten sonra, servis yapın.