



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOLCKA

MALZEMELER

Patlıcan 1 kg.
Yeşil biber 10 adet
Zeytinyağı 3/4 fincan
Limon suyu Yarım adet
Yoğurt 250 gr.
Tuz 1 çay kaşığı
Sarımsak 5 diş

YAPILIŞI

Patlıcanları kuvvetli ateşte kabukları yanıncaya kadar közleyin ve kabuklarını soyarak temizleyin. Sonra patlıcanları içine zeytinyağı koymu; olduğunuz Borcam kapaklı yuvarlak tencereye koyun. Üzerine tuz serpip limon suyunu da sıktıktan sonra çatalla karıştırın ve zeytinyağını patlıcanlara yedirin. İyice ezerek macun haline getirip içine yoğurt katın ve iyice birbirine yedirin. Dört adet yeşil biber ateşte közleyin ve kabuklarını soyun, içini çıkartın. Sarımsağı tuzla havanda dövün. Sonra sebzelerin tamamını yoğurtlu sarımsaklara katın ve sonra hepsini Borcamın dikdörtgen veya oval tepsisine dökün. Üzerine ateşte közlenmiş, kabukları soyulmuş ve iyice yıkanmış yeşil biberler yerleştirerek servise sunun.
