



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TORUN AŞI

- 4 adet patlıcan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 kahve fincanı pirinç
- 2 diş sarımsak
- 3 adet domates
- 1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların kabuklarının tümü soyulur. Kuşbaşı şeklinde doğranır, tuzlu suya atılır, yarım saat bekletilir. Tencereye zeytinyağı konur, suyu süzölmüş pirinçler ve ezilmiş sarımsaklar ilave edilir. Bir kaç dakika kavrulur. Rendelenmiş domatesler, pirinç ve tuz katılır. Kapak kapatılır. Kısık ateşte 40 dakika pişirilir. İlık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.