



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURÇINIK

MALZEMELER

4 adet patlıcan
6 adet domates
4 adet sivri biber
3-4 diş sarımsak
1 adet küp şeker
2 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvı yağ
tuz
kırmızı pul biber

HAZIRLANIŞI

Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın. Diğer taraftan sıvı yağın içinde doğradığınız biberleri öldürün ve içine küp küp doğradığınız domatesleri, dövdüğünüz sarımsağı, sirkeyi, tuzu, kırmızı biberi ve şekeri ilave edin. Domatesler suyunu fazla çekmeden ve fazlaca ölmeden ateşin altını kapatın. Hazırlamış olduğunuz bu sosu küp küp doğradığınız patlıcanların üzerine dökün ve karıştırın. Ilık olarak veya soğuyunca servis tabağına alıp servis yapın.