



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ AŞKI

MALZEMELER

2 adet bostan patlıcanı
6-7 adet tost ekmeđi
1 su bardađı süzme yođurt
2-3 dis sarmisak
3 adet domates
2-3 adet sivri biber
3 yemek kasığı sirke
Tuz
2 su bardağı sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Patlıcanları alaca soyup 1 cm kalınlığında dilimleyin. Tuzlu suda bekletip sikin. Kızgın sivi yağda kızartın. Domatesleri küp seklinde doğrayın. Biberleri ince kiyin. Tost ekmeğlerini arkalı önlü kızartın. 2 yemek kasığı sivi yağda biberleri kavurup domatesleri ekleyin. Seker ve tuzu katın. Sirkeyi ekleyip domatesler kavruluncaya kadar pisirin. Servis tabaklarına tost ekmeğlerini yerlestirip üzerine sarmisaklı yoğurt sürün. Patlıcanı üzerine yerlestirin. Domatesli sostan üzerine gezdirip servis yapın.
