



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ ÇIKMAZI

2 adet kabak
2 adet patlıcan
4 adet çarliston biberi
Kızartma yağı
Salçası için:
4 adet domates
2 diş sarımsak
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz

Kabak ve patlıcan soyulur, yarım cetvel gibi dilimlenir. Biberlerin başı alınır, 2 cm kalınlığında doğranır. Derin yağda kızartılır ve fazla yağının süzülmesi için bir süzgece çıkarılır. Bu arada domatesler rendelenir, bir tencereye konur, üzerine ezilmiş sarımsak, şeker, tuz ve zeytinyağı ilave edilir. Domatesin rengi değişene kadar pişirilir. Kızaran sebzeler servis tabağına konur. Üzerine salça gezdirilir, karıştırılır. 1 saat kadar buzdolabında bekletilerek servise sunulur.