



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURT SOSLU PATLICAN

Elif Korkmazel

6 adet patlıcan
4 adet domates
7 adet sivribiber
6 diş sarımsak
4 çorba kaşığı süzme yoğurt
5 çorba kaşığı sıvı yağ

Patlıcanların kabuklarını soyup iri iri doğrayın. Kabukları soyulmuş domatesleri ve sivribiberleri de iri iri doğrayın. Dört diş sarımsağı ezin ve sebzelerle birlikte tencereye alın. Üzerine yağı döküp su katmadan 30 dakika pişirin. Kalan sarımsağı dövüp yoğurtla karıştırın. Patlıcan tavayı soğuk ya da sıcak olarak sarımsaklı yoğurtla servis yapın.