



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet patates (küp doğranmış)
2 adet patlıcan (küp doğranmış)
2 adet yeşil biber
1 su bardağı süzme yoğurt
2 çay kaşığı tuz
Sosu için:
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
2 adet rendelenmiş domates
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Küp doğradığınız patatesleri kızartın.

Patlıcanları da kızartın.

Biberleri derin yağda altın rengini alana kadar kızartın.

Sosu için bir tavada sıvı yağ ile birlikte sarımsağı soteleyin.

Ardından rendelenmiş domates, tuz ve karabiberi de ekleyip pişirmeye bırakın.

Kızarttığınız sebzeleri süzme yoğurt ve tuz ile birlikte karıştırın.

Servis tabağına alın.

Üzerine hazırladığınız domates sosunu gezdirip, ılık veya soğuk olarak servis edin.

