



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU PATLICAN TAVASI

1250 gr. patlıcan  
3 küçük domates  
1,5 bardak rafine çiçek yağı  
1 çorba kaşığı tuz  
250 gr. yoğurt  
4 diş sarımsak

Patlıcanların kabuklarını alacalı şekilde ayıklayın. Sonra yarım parmak kalınlığında doğrayın. Sonra üzerlerine tuz serperek yanm saat dinlendirin. Patlıcanlar sularını salınca, bunları iyice sıkın ve sularını akıtın. Bir tavaya rafine çiçek yağını koyarak kızdırın ve patlıcanları tavaya atın. Her iki tarafları da kızarıncaya delikli kepçe ile süzerek tavadan alın ve servis tabağına yayın. Bir kasede çok az su ile dövülmüş yoğurt ve ezilmiş sarımsakla birlikte servis yapın.