



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCEFİL SOSLU PATLICAN GRATEN

2 adet bostan patlıcanı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Sos için:

1 kibrit kutusu kadar taze zencefil
2 diş sarımsak
1 adet ufak soğan
1 adet domates
1 çay kaşığı kimyon
1 adet acı sivri biber
1 çay kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Önce bütün sos malzemesi mutfak robotuna konur ve şeklini kaybedene kadar çekilir. Bir tencereye aktarılır. Orta ateşte, kapaklı olarak yarım saat pişirilir. Bu arada patlıcanlar soyulmadan, boyuna yarım santim kalınlığında dilimlenir. Üzerlerine fırçayla zeytinyağı sürülür ve tuz serpilir. Sonra fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Servis tabağına alınır. Üzerine zencefil sos bırakılır.
