



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PATLICAN PAÇASI

6 adet orta boy bostan patlıcanı

1 ay kaşığı tuz

1 adet limonun suyu

Sos için:

5 adet orta boy domates (tavla zarı formunda doğranmış)

2 yemek kaşığı sıvıyağ

8 adet sarımsak (ok ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı toz şeker

1 ay kaşığı tuz, karabiber

Süslemek için:

1 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyduktan sonra hiç bekletmeden kaynayan tuzlu ve limonlu suda yumuşayınca dek haşlayalım. Suyunu süzüp, bir kenarda bekletelim. Öte yandan sos için; geniş bir tencereye koyduğumuz sıvıyağda sarımsakları 2-3 dakika kavuralım. Küp doğranmış domateslerle beraber, toz şeker, tuz ve karabiberi de ekleyerek 5 dakika kadar kaynatalım. Üzerine haşlanmış patlıcanları ilave edip, tencerenin kapağını kapatalım. 10 dakika daha sosla birlikte pişen patlıcanları ocaktan alalım. Soğuduktan sonra servis tabağına alalım ve maydanozla süsleyerek servis edelim.