



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI ALİNAZİK

6 kişilik
4 adet bostan patlıcanı
3 adet domates
1 adet büyük soğan
3 adet sivribiber
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları soyup, 2 cm genişliğinde geniş halkalar halinde doğrayın. Bol tuzlu, limonlu suda bekletin. Daha sonra, sıkarak sudan çıkarın. Acısı çıkan patlıcanları buharda 15-20 dakika pişirin. Soğanları yemeklik doğrayın. Domatesleri kuşbaşı iriliğinde kesin. Biberleri halka halka dilimleyin. Soğan, domates ve biberi zeytinyağıyla helmeleninceye kadar pişirin. Buharda haşlanan patlıcanları çatalla ezin. Pişen sosla karıştırın. Servis tabağına alıp servise sunun.

[ML® Ali Nazik için tıklayın](#)