



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI ALINAZİK

Özgür Şef

4 adet bostan patlıcanı  
3 adet domates  
1 adet büyük soğan  
3 adet sivri biber  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 diş sarımsak  
Tuz , karabiber, pul biber

Patlıcanları direk olarak ocakta, yani ateş üzerinde közleyin. Soğanları julyen doğrayın. Domatesleri küp küp doğrayın. Biberleri halka halka dilimleyin. Önce sarımsağı, sonra soğanları zeytinyağında rengi dönene kadar pişirin, daha sonra domates ve biberi ilave edin. Tuz, karabiber, pul biberle lezzetini verin. Patlıcanları çatalla ezin. Domatesin üzerine ezdiğiniz patlıcanı ekleyin, dakika kavurun. Servis tabağına alıp servise sunun.