



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI EKŞİLİ PATLICAN

6 Adet patlıcan
3 adet kuru soğan
1 baş sarımsak
4 adet domates
1 çorba kaşığı toz şeker
1 limonun suyu
1 su bardağı zeytinyağı
tuz

Patlıcanlar çubuklu soyulur, ikiye kesilir. Sonra yarıdan itibaren üst kısmı sabit kalacak şekilde dörde bölünür. İç malzemesi için soğanlar piyazlık doğranır. Domatesler küp şeklinde kesilir. Sarımsaklar ayıklanır. Soğan, domates ve sarımsaklar bir kaptan birleştirilerek tuz ve şekerle ovulur. Patlıcanların arasına hazırlanan iç malzemesi paylaşılır, tencereye dizilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir. Limon suyu ve 1 su bardağı su ilave edip, suyunu çekinceye kadar pişirin.

Afiyet Olsun