



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI KÖZ PATLICAN

4 adet köz patlıcan
3 adet domates
2 adet biber
1 adet soğan
1 adet kesme şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı

Közlenmiş patlıcanlar soyulur ve doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, ısınınca ince doğranmış biber ve soğan eklenir. Gevşeyince rende domates, şeker ve tuz eklenir. 5 dakika sonra patlıcan atılır. 15 dakika sonra ateşten alınır. Ilık servis yapılır.