



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI NOHUTLU PATLICAN

### Malzemeler:

3 adet kemer patlıcan  
1 ay bardağı haşlanmış nohut  
4 adet domates  
2 adet soğan  
6 diş sarımsak  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
Yarım demet kıyılmış maydanoz  
Yeteri kadar tuz  
Patlıcanlar için tuzlu su

### Hazırlanışı:

Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dörde bölün. 5 santim uzunluğunda parçalara kesin. Tuzlu suda bekletin. Domatesleri rendeleyin. Soğanı piyazlık kıyın. Sarımsağı ince doğrayın. Zeytinyağını tencerede kızdırıp soğan ve sarımsakları kavurun. Rendelenmiş domatesleri ekleyip, haşlanmış nohutları katın. Patlıcanların suyunu sıkıp ilave edin, karıştırıp üzerine yeterince tuz serpin. Tencerenin kapağını kapatıp pişirmeye bırakın. Suyunu kontrol ederek pişirin. Servis tabağına alıp, üzerine kıyılmış maydanoz ve nar ekşisi serpererek servis yapın.