



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN EZMESİ

- 4 Çekirdeksiz orta boy patlıcan
- 3-4 Diş sarımsak
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Çay kaşığı şeker
- 2 Orta boy soğan
- 8-10 Dal maydanoz
- 3 Orta boy domates
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- 3-4 Yeşil biber
- 1/4 Çay kaşığı karabiber

Patlıcanları közleyiniz. İnce kıyılmış soğan, yeşilbiber, domates, şeker, tuz, dövülmüş sarımsak ve zeytinyağını tencereye koyup ağzını kapatınız. Hafif hararetili ısıda 10 dakika pişiriniz. Bu arada patlıcanların kabuklarını soyarak tahta üzerinde incecik kıyınız. Tenceredeki karışıma ilave edip 2-3 dakika karıştırarak pişiriniz. Servis tabağına muntazam yerleştirip, kıyılmış maydanozla süsleyiniz.

[ML® Zeytinyağılı Patlıcan için tıklayın](#)

[ML® Zeytinyağılı Yumurtalı Patlıcan için tıklayın](#)