



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN GÖMME (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 adet patlıcan
3 adet domates
4 adet biber
2 adet soğan
3 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon

Patlıcan, domates, biber ve soğan odun közünün içine bırakılıp, üzeri köz ile örtülür. Hepsini yumuşayınca kadar bekletilip, közden alınır ve soğuyunca soyulur. Közlenen malzemeler küçük kare şeklinde doğranır. İçine tuz, limon suyu ve zeytinyağı eklenir. 30 dakika dinlendirilir ve servise hazır hale gelir.

Not: İsteğe bağlı olarak yufkaya dürülerek yenir.

