



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

- 1 kilogram patlıcan
- 8 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet domates
- 3 adet sivri biber
- Tuz
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı su

Saplarını kestiğiniz patlıcanları alaca soyun.
2 parmak genişliğinde şeritler halinde dilimlediğiniz patlıcanları yarım saat kadar tuzlu suda bekletin.
Soğanları yemeklik doğrayın, sarımsakları ince ince kıyın.
Biber ve domatesleri de yemeklik doğrayın.
Zeytinyağını tencerede ısıtın ve soğanları kavurmaya başlayın.
Soğanlar pembeleşince sarımsakları ekleyin ve kavurmaya devam edin.
Ardından salçayı ekleyip kokusu çıkana kadar onu da kavurun.
Sularını süzdüğünüz patlıcanları da tencereye ekleyip 1-2 dakika daha tencerede çevirin.
Biber ve domatesleri de ekleyip karıştırın.
Tuz, toz şeker ve suyu da ilave edin.
Kapağını kapatıp suyunu çekene kadar pişirdiğiniz patlıcanları oda sıcaklığına gelince servis edin.

