



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

4 adet patlıcan
2 adet domates
1 demet taze sarımsak
45 ml. zeytinyağı
1/2 adet limon
1 demet maydanoz
Şeker

Patlıcanları tamamen soyun. Boyunca dörde bölün. Başlarını bütün bırakın. Domatesleri blanşe edip soyun ve küp doğrayın. Sarımsakları ince halka doğrayın.

Yayvan bir tencereye zeytinyağı koyun. Limonun suyunu ekleyip karıştırın. Patlıcanları tek tek bu karışıma bulayın. Üstüne domates, sarımsak, şeker ve tuz ekleyin. Patlıcanlar yumuşayana kadar pişirin. Kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın.

Servis tabağına alın, ince kestiğiniz maydanozla beraber servis yapın.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 04.03.2017