



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

2 adet patlıcan
1 limon
3 diş sarımsak
3 dolamalık biber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke

Yapılışı: Patlıcanları alacalı olarak soyun. İrice doğrayın üzerine su ekleyip bol tuz serpin. Bu şekilde 5 dakika bekleyin. Daha sonra bol suda yıkayıp kurulayın. Kızgın yağda kızartın. Aynı yağda irice doğranmış biberleri de kızartın. Aynı kabın içinde karıştırıp üzerine limon suyu, sirke ve ezilmiş sarımsakları ekleyip biraz ezerek karıştırın. Son olarak zeytinyağını da üzerine gezdirip etin ya da tavuğun yanında ikram edebilirsiniz.