



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

5 adet patlıcan
2 adet soğan
3 adet domates
1 tane sarımsak
5-6 adet yeşil ince biber
Yarım yemek kaşığı salça

Patlıcanlar alaca soyulur 4 eşit parçaya bölünür (ilk önce boyuna sonra enine) tuzlu suda bekletilir. Sudan çıkarılıp sıkılıp yemek tenceresine dizilirler. İç harcı için zeytinyağı soğanlar sarımsaklar pembeleştirilir, biberler domatesler eklenir yarım bardak suylada salça eklenip en son tuz karabiber ilave edilip patlıcanların üzerine yayılır. 15 dakika da kısık ateşde yemeğiniz hazır.