ZEYTİNYAĞLI PATLICAN

4 patlıcan
3 domates
1 havuç
1 patates
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
5 adet sivribiber

Patlıcanların kabuklarını tamamen soyun. İrice doğrayın ve tencerenin içine yerleştirin. Üzerine domates, havuç ve patatesi irice doğrayıp ekleyin. Yarım ay şeklinde doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları üzerine serpiştirin. Zeytinyağını ve tuzunu ilave edin. Sivri biberleri de üzerine iri parçalar halinde kesip ekleyin. Kapağını kapatıp kendi suyu ile pişmeye bırakın. Ama çok kısık ateşte pişirin ki lezzeti daha güzel olsun.

© lezzetler.com tarif no:79612 • adı:Zeytinyağlı Patlıcan • gönderen:aslıhan89 • indirme tarihi:28.03.2024 - 19:49