



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevez Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICAN PAASI



4 Adet patlıcan
4 Diř sarımsak
4 Adet domates
3 orba kaşışı sirke
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
1 Tatlı kaşışı tuz

- # Patlıcanın kabuklarının tm soyulur, enine ortadan iki parçaya kesilir, limonlu, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Sre sonunda suda bekleyen patlıcanların suyu szlr, boyuna iki parçaya kesilir. Geniř bir tencereye yan yana dizilir.
- # Patlıcanların zerine 2 adet rende domates, zeytinyağı, tuz ve yarım su bardağı sıcak su konur, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Bu arada iki adet rende domates, ezilmiş sarımsak ve sirke karıştırılır, yumuşayan patlıcanlara gezdirilir.
- # Patlıcan paası kaynama noktasına geldikten sonra 1 – 2 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Ilık yada soęuk olarak sofraya getirilir.

Not: Patlıcan kullanılarak yapılan zeytinyağlı yemekler, buzdolabında kapaklı olarak bekletilirse, ertesi gn daha lezzetli olur.