



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Trattatore di Melanzane

Patlıcan Paçası



4 melanzane
4 spicchi d'aglio
4 pomodori
3 cucchiari d'aceto
Mezzo bicchiere olio di olive
Mezzo bicchiere d'acqua
Un cucchiaino di sale

- # Si sbuciano le melanzane e si tagliano in verticale dal mezzo. Si fanno aspettare nell'acqua limonata e salata circa per mezz'ora.
- # Poi levano dall'acqua e si tagliano in due poi si filano dentro di una pentola.
- # Sopra delle melanzane si mettono 2 pomodori grattugiato olio di olive sale e mezzo bicchiere d'acqua calda si cucinano finché ammorbidisce.
- # Quando arriva al momento di bollimento si cucina ancora per 1 o 2 minuti poi si leva dal fuoco.
- # Servirsi in caldo oppure fresco.

Nota: Le ricette che si preparano con usare melanzana ed olio di olive , se si mettono una notte intera nel frigo il giorno dopo sarà delizioso di più.