



## Баклажаны на Оливк.масле

Zeytinyağlı Patlıcan



Пол килограмма баклажан  
2 репч.лука  
3 помидора  
2 зелёных длинных перца  
Пол стакана оливк.масла  
1 стакан раст.масла для жарки  
8 долек чеснока  
1,5 чайн.ложки соли  
1 кубик сахара

- # Баклажаны очистить от кожуры и положить в солёную воду на 30минут.
- # Лук,чеснок,помидоры и перцы мелко порезать.
- # Лук и чеснок обжарить на оливк.масле,добавить перцы,после помидоры,потушить 5минут.
- # Перед тем, как снять с огня, посолить и бросить сахар.
- # Баклажаны порезать и обжарить на раст.масле, овощи с луком положить на баклажаны.Немного остудить и подавать к столу.

**Баклажаны на оливк.масле легкая и совершенно безвредная для здоровья пища.**