



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICAN PAÇASI



4 Adet patlıcan
4 Diş sarımsak
4 Adet domates
3 Çorba kaşığı sirke
Yarım su bardağı zeytinyağı
Yarım su bardağı su
1 Tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanın kabuklarının tümü soyulur, enine ortadan iki parçaya kesilir, limonlu, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Süre sonunda suda bekleyen patlıcanların suyu süzülür, boyuna iki parçaya kesilir. Geniş bir tencereye yan yana dizilir.
- # Patlıcanların üzerine 2 adet rende domates, zeytinyağı, tuz ve yarım su bardağı sıcak su konur, yumuşayana kadar pişirilir.
- # Bu arada iki adet rende domates, ezilmiş sarımsak ve sirke karıştırılır, yumuşayan patlıcanlara gezdirilir.
- # Patlıcan paçası kaynama noktasına geldikten sonra 1 – 2 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
- # Ilık yada soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Patlıcan kullanılarak yapılan zeytinyağlı yemekler, buzdolabında kapaklı olarak bekletilirse, ertesi günü daha lezzetli olur.