



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

SGRME



3 adet patlıcan
3 adet arliston biber
3 diř sarımsak
2 adet domates
5-6 orba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcan, domates ve biber ayrı ayrı alüminyum folyoya, ya da yağlı kağıda sarılır.
- # Paketler bir tepsiye konur ve 200 derece fırında yumuşayana kadar közlenir.
- # Fırından çıkıp, biraz soğuduktan sonra sebzelerin kabukları soyulur ve ince kıyılır.
- # Hazırlanan malzeme karıştırma kabına konur. zerine dövülmüş sarımsak, tuz ve zeytinyağı eklenir, karıştırılır.
- # Ilık ya da sođuk olarak sofraya getirilir.

Not: Anadolu'nun bir çok yerinde sgrme yapılır. Bu tarif Adana usulu olarak hazırlanmıştır.