



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

## DOMATESLİ YOĞURTLU PATLICAN



5 Adet orta boy patlıcan  
1 Adet iri kuru soğan  
4 Adet iri olgun domates  
6 Çorba kaşığı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Üzeri için;  
1,5 Su bardağı yoğurt  
2 Diş sarımsak  
Yarım çay kaşığı tuz

# Patlıcanlar çubuklu soyulur. Tuzlu bol suda yarım saat bekletilir, sonra yıkanır, suyu süzülür. Boyuna kesilir, daha sonra enine iki parmak kalınlığında doğranır.

# Kuru soğan yemeklik doğranır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur, üzerine doğranmış patlıcanlar atılır, karıştırılır. Kısık ateşte kapaklı olarak 15 dakika pişirilir.

# Bu arada domatesler rendelenir, küçük bir tencereye aktarılır, tuz ilave edilir. Orta ateşte salçamsı bir hal alana kadar pişirilir.

# Daha sonra pişen domates ocakta bulunan patlıcanın üzerine dökülür, 10 – 15 dakika pişirilir, ocaktan alınır.

# Patlıcan sıcak olarak servis tabağına konur, üzerine sarımsaklı yoğurt karışımı gezdirilir.

**Not:** Patlıcanlar, önce kızartılarak da bu yemek hazırlanabilir.