

Kaparili Patlican

Malzemeler

3 Adet Domates
1 Corba Kasigi Domates Salcasi
2 Corba Kasigi Kapari
2 Adet Kuru Sogan
2 Adet Patlican
2 Cay bardagi Su
20 Adet Yesil Zeytin
2 Corba Kasigi Zeytinyagi
Kararinda Tuz

Yapilisi

Patlicanlari soyup kup seklinde dograyin. Acisini almak icin tuzlu suda 15 dakika bekletip bol suyla yikayin ve kurulayin. Domatesleri soyup kup kup dograyin. Soganlari soyup piyazlik dograyin. Zeytinlerin cekirdeklerini cikarip ortadan ikiye bolun. Zeytinyagini tavada isitip sogani pembelesene kadar pisirin. Domates ve domates salcasi ilave edip soteleyin. Patlicani ekleyip 2-3 dakika kavurun. Su, kapari, zeytin, tuz ve sekeri ekleyip kisik ateste kapagi kapali olarak pisirin. Soguyunca servis tabagina alip servis yapin ellerimize saglik