

Patlican Cigirtma

Malzemeler

8 patlican

1 soğan

4 diş sarımsak

7 domates

Tuz, şeker

Zeytinyağı

Yarım çay bardağı su

Kızartmak için: Sıvıyağ

Yapılışı

Patlıcanlar alacalı soyulup cızıkler atılır. Bol yağda kızartılır. Soğan yarım ay şeklinde doğranır. Sarımsaklar dilimlenip soğanlarla zeytinyağında kavrulur. Domates rendelenip tencereye alınır. Tuz ve şeker eklenir. Karıştırılıp oğlestikten sonra patlıcanların üzerine yayılır. Hic kasık değıdirmeden kısık ateşte pisirilir.