

Patlican Sarma

Malzemeler

2 buyuk tombul ve uzun patlican
1 orta boy domates
1 kucuk sogan
2 dis sarimsak
2 orta boy yesil biber
1/2 cay kasigi sarimsak tozu
1 tatli kasigi seker
1 cay kasigi tuz
1/2 cay kasigi karabiber
1/2 su bardagi zeytinyag

Yapilisi

Patlicanlari alacali soyun. Boyuna ince dilimlere ayirin. Ben bir patlicandan 6 dilim yaptim. Tuzlu suyun icine patlicanlari yatirin 15 dakika bekletin. Sudan cikarip havluyla kurulayin.

Bir tavada zeytin yagini kizdirin. Patlicanlari onlu arkali kizartin. Kagit havluya koyup yagini aldirin.

Diger bir tavada 2 yemek kasigi zeytin yaginda yarim ay seklinde dogranmis sogani, kucuk kucuk dogranmis sarimsaklari ustune seker ekleyerek karmelize ederek cevirin. sogan ve sarimsagin suyunu salmasi gerek. Icine iri dogranmis oldugunuz yesil biberleri ekleyin. Cok yumusamadan ustune kup kup dogranmis domatesleri ekleyin. tuz, karabiber ve sarimsak tozunu ekleyip karistirarak pisirin. Biberler, domatesler cok kendini birakmasin.

Kizarmis olan bir dilim patlicani alin icine bir kosesine 1 yemek kasigi karisimdan koyun. Sarin. Ustune tutmasi icin kurdan saplayin. Soguyunca servis yapin. Afiyet olsun.