

Susuz Patlican Yemegi

Malzemeler

1 kilo patlican
1 adet soğan
3 adet domates
4 diş sarımsak
2 adet yeşil biber
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Bir fiske şeker

Yapılışı

Patlıcanları yıkayıp, soyun ve iri iri dilimleyin. Uygun bir kap içerisine 1 yemek kaşığı tuz atın, yeterli miktarda soğuk su koyun ve karıştırın. Patlıcanları bu su içerisinde 30 dk bekletin. Süre bitiminde patlıcanları sudan alın ve yıkayın, eliniz ile sıkıp bir kaseye alın. Domatesleri ve soğanı soyun ve iri iri dilimleyin. Yeşil biberi iri küsbasi doğrayın. Sarımsakları soyun, yemekte bütün olarak kullanılacak.

Tencereye zeytinyağını koyun ve üzerine sıra ile patlıcan, soğan, domates, biber ve sarımsakları dizin. Üzerine 1 çay kaşığı tuz ve bir fiske şeker serpin, tencerenin kapagini kapatın. Ocak isisi yemek pişirme süresi bitimine kadar, en düşük isı konumunda olacak ve isı ayarı degistirilmeyecek.1 saat sonunda yemegimiz hazır...