



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BABAKANUÇ (DİYARBAKIR)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

5-6 adet iri patlıcan
3-4 adet yumurta
2-3 yemek kaşığı sade veya sıvı yağ
2 adet yeşil biber
2-3 diş sarımsak
Tuz

Patlıcanlar ateşte kùzlenir.

Kùzlenen patlıcanları kabukları soyulup derin bir kap içerisinde tahta tokmakla d÷vùlùr.

İçine sarımsak,tuz ve yeşil biber katılarak d÷vmeye devam edilerek pùre haline getirilir.

Bir tavada yağ kızartılıp omlet gibi çırpılan yumurta pişirilip karıştırılarak parçalara ayrılır.

Pişen yumurtanın ùzerine patlıcan ilave edilerek biraz pişirilir.

Yumurta konulmadığı zaman patlıcan pùresinin ùzerine kızdırılmış sade yağ d÷kùlùr.

Not: Patlıcanlar kabuğı soyulmadan tùm olarak derin bir tencerede veya fritözde iyice kızartılarak ortasından yarılıp kaşıkle içi çıkarılabilir. Daha beyaz renkte ve hiç yağ çekmemiş olarak patlıcan içi elde edilmiş olur.



Fotoğraf "gùl" tarafından gönderildi. 01.09.2023