



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BASK USULÜ PATLICAN TAVA

- 2 orta boy patlıcan
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1/2 su bardağı rafine yağ
- 1 büyük soğan (ince halkaları, halkaları tek tek ayrılmış)
- 1 küçük yeşil dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, ince halkalar halinde doğranmış)
- 1 küçük kırmızı dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, ince halkalar halinde doğranmış)
- 6 domates (kabukları soyulup, doğranmış)
- 60 gr mantar (temizlenip, dilimlenmiş) 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Patlıcanları ince ince dilimleyip, süzgece koyunuz. Üstüne tuzu serpip, yarım saat beklettikten sonra, kağıt peçeteyle kurulayınız.

Rafine yağın dörtte birini, büyük bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Patlıcanların üçte birini koyup, arasıra döndürerek 7-8 dakika, renkleri açık kahverengi olana kadar kızartınız. Patlıcanları delikli kepeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, yağlarını süzdürdükten sonra, öteki patlıcanlar kızana kadar sıcak kalmalarını sağlayınız. Kalan patlıcanları da aynı biçimde, kalan yağın 2/3'ünü de kullanarak, kızartınız. Bütün patlıcanlar kızarıp, tavadan alınca, kalan yağı tavaya koyup, yeniden kızdırınız. Soğan, yeşil dolmalık biber ve kırmızı dolmalık biberi koyup, arasıra karıştırarak 5 dakika pişiriniz.

Domates, mantar ve karabiberi ekleyip, 2 dakika daha pişiriniz. Yavaşça, pişirdiğiniz patlıcanları alıp, ateşi kısınız. Tavanın kapağını kapatıp, arasıra karıştırarak, 15 dakika pişiriniz.

Tavayı ateşten alıp, yemeği, ısıtılmış bir servis tabağına aktarınız. Üstüne kıyılmış maydanozu serpip, servis ediniz.