



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBER MISIR VE PATLICANLI HARÇ

30 cl. (2 1/2 su bardağı tuzsuz tavuk (ya da hindi) suyu
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
350 g mantar (her biri 4'e bölünmüş)
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 orta boy patlıcan (kabuğu soyulmadan, küçük küp biçiminde doğranmış)
10 g (2 tatlı kaşığı) tuzsuz tereyağı
1 iri pırasa (ayıklanıp, doğranmış)
2 çorba kaşığı soğan (doğranmış)
2 iri dolmalık kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra. 1x2,5 cm boyutlarında şeritler halinde kesilmiş)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı biberiye
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 1/2 çorba kaşığı sirke
5 iri taze mısır (haşlanıp taneleri ayıklanmış)
5 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatıldıktan sonra, ufalanmış ve kurutulmuş)

Bir tencereye tavuk (ya da hindi) suyunu koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tavuk suyunu 12,5 cl. (1/2 su bardağı) kalıncaya kadar kaynatın. Sonra tencereyi ateşten alıp, bir kenara bırakın. Kalın dipli bir tavaya zeytinyağının yarısını koyup, tavayı orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca mantarları ekleyip, 1 dakika sote ettikten sonra, tuzu ve patlıcanları katarak, tavanın üstünü örtün ve patlıcanları suyunu bırakıncaya kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tavanın üstünü açıp, sık sık karıştırarak, karışımı 10 dakika daha pişirin. Tavayı ateşten alıp, karışımı bir kâseye boşaltın. Tavaya kalan zeytinyağını ve tereyağını koyup, yeniden orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince pırasaları ve soğanları koyup, tavanın üstünü örterek, sebzeleri 1 dakika pişirin. Tavanın üstünü açıp, biber parçaları, sarımsaklar, biberiye, limon suyu ve sirkeyi ekleyerek, karışımı biberler yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 2 dakika) pişirin. Sonra tavayı ateşten alıp, karışımı kâsedeki patlıcan - mantar karışımına katın. Mısır taneleri, ufalanmış ekmekiçi ve tenceredeki tavuk suyunu ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, kullanıncaya kadar bir kenarda soğumaya bırakın.

Not: Bu harcı tavuk etleri yanında kullanabilirsiniz.