



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BOSTANA (DİYARBAKIR)

1 kilo patlıcan
250 gram yoğurt
5 adet iri çarliston cinsi biber
1 avuç maydanoz
1 çorba kaşığı sadeyağ
1 kahve kaşığı kırmızı biber
birkaç diş sarımsak
yeteri kadar tuz ve su

Patlıcanlar kuvvetli bir ateşte her yanı kavurulacak bir şekilde pişirilir. Patlıcanlar pişince bunların yanmış olan kabukları bir bıçakla yukarıdan aşağı doğru soyulur. Kabukları temizlenen her patlıcan, içinde limonlu su bulunan bir kaba konur. Beri yanda biberler kömür ateşinde pişirilir, yanmış olan zar gibi kabukları soyulur ve saplarıyla çekirdekleri çıkarılıp atıldıktan sonra yıkanır ve bir kenarda süzülür. Patlıcanların temizlenmesi sona erince bunlar teker teker limonlu sudan çıkarılır, iyice sıkılır ve parçalara bölünerek havana konur. Suyu süzölmüş biberler de parçalara bölünerek bunların arasına serpiştirilir. Yeteri kadar tuz serpidikten sonra havanda iyice dövölerek macun hâline getirilir. Biberlerle patlıcanlar dövölerek macun hâline getirilince bunları dövmeye devam ederken azar azar yoğurdu katıp bunlara yedirmeli. Bu iş tamam olunca karışımı servis tabağına almalı. Yıkandıktan sonra kıyılmış olan maydanozu üstüne serpiştirmeli. Sadeyağla kırmızı biberi bir tavada kızdırdıktan sonra tabaktakilerin üstüne gezdirerek dökmeli ve hemen servis yapmalı.