



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIĞDEN DÜDÜKLÜDE PATLICAN SILKMESİ

1250 gram patlıcan
120 gram sadeyağ ya da margarin (6 çorba kaşığı)
250 gram kıyma
250 gram soğan (3 orta)
400 gram domates (2 büyük)
5 adet yeşil biber
Tuz

1 Dödüklü tencereye; alaca .denen şekilde, yani birer parmak genişliğinde kabuk bırakmak ve birer parmak genişliğinde tıraş ederek kabuğu soyulmuş, ortasından uzunluklarına doğru ikiye bölünmüş ve ikişer parmak eninde parçalara doğranmış 1250 gram patlıcan, küçük doğranmış 3 orta baş soğan, soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, 250 gram kıyma, 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin, 5 adet yeşil biber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, tencereye de harmanlayarak hepsini birbirlerine karıştırmalı ve dödüklü tencerenin kapağını sıkıca kapatmalıdır.

2 Sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturttuk, üstteki dödük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ılık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere patlıcanları yan yarıya azaltılmış ateşte 25 dakika pişirmeli ve ateşten alarak buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır.