



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES SOSLU PATLICAN TAVA (İTALYA)

500 g patlıcan (dilimlenmiş)
1 1/4 tatlı kaşığı tuz
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 soğan (doğranmış)
2 diş sarımsak (doğranmış)
750 g olgun domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra doğranmış; ya da 400 g hazır küp biçimi domates)
1 tatlı kaşığı salça
1 defne yaprağı
bir tutam taze çekilmiş karabiber
15 g (1 1/2 çorba kaşığı dolmalık fıstık (altın sarısı bir renk alıncaya kadar yağsız tavada kızartılmış)
1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Patlıcan dilimlerini bir süzgece yerleştirip, üstlerine 1 tatlı kaşığı tuz serperek, acı sularını bırakmaları için bir kenarda 30 dakika kadar bekletin. Bu arada kalın dipli büyük bir tavaya zeytinyağını koyup, orta ateşe oturtun. Yağ ısınınca soğan ve sarımsakları koyup, iyice yumuşayana kadar kızartın. Doğranmış domatesler, salça, defne yaprağı, kalan tuzu ve biberi ekleyip, ateşi kısın ve tavanın üstünü örterek, sosu kısık ateşte 10 dakika pişirin. Patlıcanları soğuk su altında çalkalayıp, mutfak peçe-tesiyle kuruladıktan sonra, tavaya ekleyin. Karıştırarak sosa iyice bulanmalarını sağlayıp, tavanın üstünü örterek, kısık ateşte 30 dakika kadar pişirin. Tavayı ateşten alarak, defne yapraklarını çıkarıp atın ve soslu patlıcanları bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuyunca küçük bir tabağa aktarın, üstlerine maydanoz ve dolmalık fıstığı serperek, oda sıcaklığında servis yapın.

NOT: ALIŞILMIŞ PATLICAN TAVA BOL SIVIYAĞDA KIZARTILIRKEN, BU TARİFE DOMATES SOSU İÇİNDE PİŞİRİLMEKTEDİR.