



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLICAN BASTI

Ümit Usta

1 kg. patlıcan
2 adet kuru soğan
4 adet sivribiber
5 adet domates
1 fincan pirinç
4-5 diş sarımsak
1/2 su bardağı sıvıyağ
Yeterince tuz, kırmızıbiber ve kuru nane.

İnce ince kıydığımız kuru soğanları ve sivribiberleri sıvıyağda kavuralım.
Bu esnada, alaca soyduğumuz patlıcanları kuşbaşı kesip 30 dakika tuzlu suda bekletelim.
Patlıcanların suyunu süzüp, biberleri kavurduğumuz tencereye ilave ederek kavurmaya devam edelim.
Kabuklarını soyup kuşbaşı kestiğimiz domatesleri, yeterince tuzu ve kırmızıbiberi de tencereye ekleyelim.
Pişmesine yakın, yıkadığımız pirinçleri de ilave edelim.
Pirinçler pişince, dövdüğümüz sarımsakları ve kuru naneyi de katıp, ocaktan indirelim. Ilık veya soğuk olarak servis yapalım.