



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ PATLICAN

1 kilo orta boy patlıcan
1 dilim bayat ekmek
1 su bardağı dolusu beyaz peynir rendesi
Biraz sıvıyağ
5-6 diş dövülmüş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz

İşe hemen patlıcanı alacalı soyarak başlayalım. Yani bir şeridi soyup, bir şeridi ise soymadan bırakalım. Bazen patlıcanın acı tadı fazla oluyor. Bu yüzden, içine 1 yemek kaşığı kadar tuz attığımız 7-8 bardak soğuk suyun içinde patlıcanları 30-35 dakika kadar bekletelim. Böylece acısının çıkmasını sağlayalım. Biliyor musunuz İtalyanlar sütun içinde bekleterek patlıcanın acı suyunu çıkarıyorlar. Sonra da bu sütü atıyorlar. Tabii ki çok yazık!!! Şimdi patlıcanları yıkayıp, süzdürelim ve bir mutfak bezi veya peçeteyle kurulayıp, suyunu iyice alalım. Bir fırın tepsisine yerleştirip, 175 derecede 20-25 dakika kadar pişirelim. İyice yumuşamış olması gerekir. Ya da ocağın üzerinde bir köz kabında veya mangalda közleyelim. Ya da bol yağın içinde bildiğimiz usulde kızartabilirsiniz de. Biraz bekleyin, patlıcanlar ılıklaşsın. Sonra ortadan boylamasına ikiye bölelim. Sanki karnıyarık ya da imambayıldı yapar gibi... Bir çay kaşığı yardımıyla dolma içi oyar gibi patlıcanın içini hafifçe oyup, çıkaralım. Yani her patlıcandan bir yemek kaşığı kadar iç çıkarın, fazlasını değil! Derin bir kaseenin içine çıkardığımız patlıcan içlerini koyalım. Üzerine rende beyaz peyniri ve neredeyse leblebi kadar ufaladığımız ekmek içini ekleyelim. Bir çatal yardımıyla iyice ezip, karıştıralım ve bir tatlı kaşığı yardımıyla oyulan patlıcanların içine yerleştirelim. Böylece tüm harcı patlıcanların içine paylaştırıp, büyük bir servis tabağının üzerine yan yana dizelim. Hazırladığımız sosu, sıcakken patlıcanların üzerine gezdirelim. İsterseniz servise sunmadan önce üzerini çok ince kıyılmış maydanozla süsleyebilirsiniz, yakışır... sos: Bunun için orta boy bir tavanın içine sıvıyağı koyalım. Hemen içine dövülmüş sarımsakları ekleyip, bir tahta kaşıkla karıştırarak 1-1,5 dakika kadar kavuralım. Bu arada kabuğu soyulmuş ve tavla zarı formunda, küp doğranmış domatesleri tavaya ilave edip, tuz ve karabiberini de serpiştirelim. Yine ara ara karıştırarak 5-6 dakika orta ateşte pişirelim ve altını kapatalım.



Fotoğraf "Bayramcı" tarafından gönderildi. 06.06.2019