



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KETÇAPLI PATLICAN VE BİBER TAVASI

1250 gram patlıcan

6 adet dolmalık biber

350 gram rafine çiçekyağı (1,5 bardak)

Tuz

ÜSTÜNE:

1/2 şişe ketçap (hazır)

1 Düzgün ve büyükçe 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca denen şekilde, yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, birer parmak tıraş edercesine ince kesmek suretiyle ayıkladıktan sonra, bunları yarım parmak kalınlığında ister yuvarlak, ister çapraz, ya da uzun olmak üzere dilimlere kesmeli ve sonra da üstlerine bir çorba kaşığı kadar tuz serptikten sonra patlıcanlar acı sularını salmaları için bunları tuzlu su içinde yarım saat kadar bir tarafa bırakmalıdır.

2 Patlıcanlar sularını salınca; bunları iki avuç içinde iyice sıkarak, acı sularının iyice çıkmasını sağlamalı, sonra sıkılan her patlıcanı içinde iyice kızdırılmış bir buçuk bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak, patlıcanların ancak bir tarafları pembeleştikten sonra, diğer taraflarını çevirmek suretiyle kızartmalı, kızaran her patlıcanı da bir delikli kepçe ile yağı iyice süzölmüş olarak tavadan çıkarmalı ve servis tabağına almalıdır.

3 Sonra, patlıcanların kızardığı bu yağa ortalarından uzunluklarına doğru ikiye kesilmiş ve çekirdek kısımları temizlenmiş 6 dolmalık biberi de katarak, biberlerin ancak renkleri dönünceye kadar aşağı yukarı iki dakika öldürmeli ve biberleri tabaktaki patlıcanın etrafına yerleştirmeli ve yanında bir kâse ya da salçalık içinde yarım şişe ketçap olduğu halde servis yapmalıdır.