



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KISTIRMA (AYDIN)

<https://imamkoy.com>

Patlıcanların küçük düzgün olanları toplanır veya alınır. Bıçakla düzgün şekilde üç eşit parçada kabukları şekillince soyulur. Daha sonra tuzlanır, biraz bekletilir acı suyu çıktıktan sonra yıkanır. Zeytinyağında odun ateşinde kızartılır. Kızartılan patlıcanlar bir tepsiye düzdün bir şekilde ortaları açılarak dizilir. İçi için kıyma, soğan, maydanoz, domates ve biraz da renk biberi katılarak zeytinyağında kavrulur. Sonra bu harc patlıcanların içirsine konularak kıştırma tepsi kısıc ateşte (közün üstünde) yavaş yavaş pişirilir.

Not: Eski düğünlerde yaz yemeklerinin içinde kıştırma hep olurdu, yapması biraz meşakatlidir. Şimdi tembel işi musakka yapılmaktadır.

---