



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY İŞİ PATLICAN

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

İrilerinden 6 kemer patlıcanı,
750 gram dolmalık yeşil biber,
750 gram domates,
750 gram koyun eti,
1 kepçe yağ,
15 baş arpacık soğanı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı: Soğanları soyup dörde bölmeli. Yağı büyükçe bir güvece koymalı. Isınınca dörde bölünmüş arpacık soğanlarını katmalı. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bunları pembeleşinceye kadar kavurmalı. Soğanlar pembeleşince kuşbaşı iriliğinde parçalara doğranmış koyun etini katmalı. Tahta kaşıkla karıştırarak eti de kavurmalı. Beri yanda patlıcanları alaca denilen biçimde soyup kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp tuzlamalı ve eğik duran bir tabağa yaymalı. Bir süre sonra patlıcanların acımtırak suları akınca bunları bol suda yıkayıp iyice kurulamalı.

Güveçteki soğanlı et kavrulunca patlıcanları içine atmalı birkaç defa tahta kaşıkla karıştırarak patlıcanları da şöyle bir börttürmeli. Sonra çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış dolmalık yeşil biberleri katmalı. Kabukları soyulduktan, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra küçük parçalara doğranmış domatesi de kattıktan sonra tuzunu ve biberini serpmeli ve vakit vakit az ılık su katarak patlıcanlarla biberler ilik gibi oluncaya kadar yemeği orta ısı bir ateşte pişirmeli. Bazı köylerde bu yemeği koyun eti yerine küçük parçalara doğranmış sucukla pişirmektedirler.