



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAGDUS

10 adet bebek patlıcan
1 ay bardağı iri dövölmüş ceviz
10 diş sarımsak
5 yeşil sivri biber
5 yemek kaşığı ince kıyılmış kırmızı et biberi
1 tatlı kaşığı tuz
200 gram eritilmiş margarin

Patlıcanların başındaki yeşil kısmını sapıyla beraber soyarak çıkartın.

Yıkadıktan sonra, en fazla 10 dk. haşlayın.

Süzgece alarak 30 dk. soğumasını bekleyin.

Patlıcanın ortasına dikey olarak bir yarık açın.

Patlıcanların suyunu salması için, kesik kısımları aşağıya gelecek şekilde, geniş bir süzgece alın, üzerine baskı yapacak büyüklükte bir tabak örterek en üste ağırlık koyun, ve 1 gece bekeletin.

Ertesi sabah, iri dövölmüş cevizi, ezilmiş sarımsağı, çok ince kıyılmış biberleri ve tuzunu karıştırın.

Süzölmüş patlıcanların içlerini, yaklaşık 1'er tatlı kaşığı iç malzemeyle ağız açık kalmayacak şekilde doldurun ve ağız kısmını elinizle hafifçe düzelterek kapatın.

Kavanoza, çok sıkı olmayacak şekilde dizin.

Kavanozu baş aşağı tekrar süzgece koyun 3 saat bırakın. Eğer suyu varsa salacaktır. (benim patlıcanımın cinsinden olsa gerek, 1. ve 2. süzme işlemlerini yapmıyorum , o yüzden her magdus yapışımında aynı patlıcandan alıyorum).

Son işlem olarak, eritilmiş margarini patlıcanların aralarından sızdırarak patlıcanların üstünü örtecek kadar dökün, kavanozu hafifçe sallayarak ağızını sıkıca kapatın. 15-20 gün sonra açmak üzere tezgahın altında saklayabilirsiniz.

Servise hazır olduğunda, yumuşamış patlıcanların ezilmemesi için kavanozdan kaşık yerine, nazikçe elinizle alın. Domates dilimi ile servis yapabilirsiniz.