MALDUM (MARDİN)

https://mardintarifi.com

500 gr. dana kıyma
3 patlıcan
3 kabak
1 soğan
4 domates
5-6 yeşil biber
1/2 demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı yenibahar
Kızartmak için sıvı yağ

3 patlıcan alacalı olarak sayılır. Ardından alaca soyulan patlıcanları halka şeklinde doğrayarak tuzlu suyun içine alıp acısının çıkması için bekleyin. Kabakların kabuklarını kazıyarak halka şeklinde doğrayıp bir kenara alın. Domateslerin kabuklarını soyarak boylamasına ortasından iki parçaya ayırarak tekrar parçaları boylamasına keserek bir domatesi altı dilim haline getirelim. Yeşil biberlerin çekirdek ve sap kısımlarını temizleyerek boylamasına ortadan ikiye ayırın.
Ardından sebzelerin hazırlanma işlemi tamamlandıktan sonra kızartma tavamıza sıvıyağı alarak kızdıralım. İçine halka doğranmış kabakları, tuzlu sudan çıkartarak kuruladığımız patlıcanları ve yeşilbiberleri sırasıyla kızartarak tavadan alalım.
Yemeğin köftelerini hazırlamak için karıştırma kabına yarım kg kıymayı alarak üzerine 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 yemek kaşığı domates salçası, incecik kıyılmış maydanoz ve yeteri kadar tuz ilavesiyle karıştırarak köftelik harcını iyice yoğurun.
Hazırladığınız köfte harcından ceviz iriliğinden biraz daha büyük olacak şekilde parçalar alarak elimizde yuvarlayıp üzerine bastırarak yuvarlak köfteler hazırlayın.
Şimdi sıra tüm malzemeyi birleştirmeye geldi. Fırın tepsinizi yanınıza alarak hazırladığınız malzemeleri sırasıyla bir patlıcan, bir köfte, bir kabak, biber ve domates olarak tepsiye sıralayarak döşeyelim. Daha sonra yemeğin sosunu hazırlamak için derin bir kabın içine 1 yemek kaşığı domates salçasını alarak üzerine 1 su bardağı kaynar su ilavesiyle kırıştırıp salçayı ezerek 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ekleyip karıştırarak tepsiye döşeyip yemeğin üzerine dökün.
Hazır hale gelen maldum yemeğini önceden 180-200 derecede ısıtılmış fırına vererek sebzeler kızarana kadar pişirip fırından alarak sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:120918 • adı:Maldum (Mardin) • gönderen:hacer yener • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:13