PATLICAN MÜCVERİ

Nilgün Tatlı

5 adet kemer patlıcanı
1 kase ince kıyılmış patlıcan içi (limonlu suda bekletilmiş ve suyu sıkılmış)
3 adet ince kıyılmış kuru soğan
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 orta boy kâse dolusu kıyma
3 çorba kaşığı dolusu ince kıyılmış maydanoz
2 adet yumurta
Yeterince tuz ve karabiber

Ocakta kaynayan tuzlu su hazırlayın, patlıcanları oydukça kararmasın diye bu suya atın, işlem bitince 5-6 dakika daha kaynatın, sonra süzün. Tencereye tereyağını ve zeytinyağını koyun, soğanı biraz soteleyin. Kıymayı, patlıcan içini, tuzu, karabiberi, maydanozu koyup pişirin, altını kapatıp içine çırpılmış 2 yumurtayı da koyup karıştırın. Sonra bu içi patlıcanların içerisine doldurup fırın tepsisine yerleştirin, biraz da tepsiye sıcak su ilave edip 175 C derecede yumuşayana kadar pişirin.

Not: Patlıcan ile bir önceki yemek tarifinde saydığımız yemekler dışında İstanbul Saray ve halk mutfağında imambayıldı, karnıyarık, etli ve zeytinyağlı dolma, salata, etli musakka, börek, kaygana, paça, tava, kavurmalı yemek, güveç, turşu, reçel vb. yapılmıştır. Patlıcan mücmeri de bunlar arasında yer alıp bu yemek eski İstanbul mutfağında, bildiğimiz mücver gibi yapılmamıştır. Geçmişte zahmet harcayarak yapılan patlıcan mücmeri artık kabak mücveri gibi yapılır hale gelmiştir.

© lezzetler.com tarif no:119641 • adı:Patlıcan Mücveri • gönderen:tencere-tava • indirme tarihi:08.05.2024 - 03:04