



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT ÇULLAMASI

4 kişilik
4 adet orta boy bostan patlıcanı
Yarım limonun suyu
1 kase un
2 adet yumurta
1 adet soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
300 gram yağsız kıyma
5 adet sivri biber
8 diş sarımsak
3 adet orta boy domates
Yarım demet maydanoz
1 kahve fincanı su
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Ön hazırlık olarak patlıcanları 1 parmak kalınlığında halkalar şeklinde dilimleyelim. Patlıcan dilimlerini tuzlu suya koyalım. İçine yarım limonun suyunu ilave edelim. Tuzlu ve limonlu suda yarım saat beklettiğimiz patlıcan dilimlerini, sudan çıkarıp yıkayalım. Kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkararak, kurumasını sağlayalım. Patlıcan dilimlerini önce una sonra çırpılmış yumurtalara bulayarak, kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartalım. Kızaran patlıcanları kağıt mutfak havlusunun üzerine çıkaralım. Ayrı bir tavada küçük doğradığımız soğanı 2 çorba kaşığı sıvı yağda hafifçe pembe-leştirelim. Ardından kıymayı, ince doğranmış biberleri, küçük küçük doğradığımız sarımsakları ekleyelim. Kıyma bırakığı suyu çekip rengi değişene dek kavurmaya devam edelim. Kabuklarını soyup fındık iriliğinde doğradığımız domatesleri, tuzu ve karabiberi ekleyerek, 3 dakika daha hafif ateşte kavuralım. İnmesine yalan 1 fincan su ekleyip ateşten alalım. Patlıcan dilimlerini bir fırın tepsisine iki sıra şeklinde dizelim.

Arasına ve üzerine kıymalı harcı yayalım. Orta ısı fırında 10-15 dakika pişirelim. Fırından alıp servis yapalım.

Not: Arnavut çullamasım fırın yerine yayvan bir tencerede ve kısık ateşte pişirebilirsiniz.

[ML® Arnavut Köftesi için tıklayın](#)