



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALDIRCAN ŞAKŞAKI (SAMSUN)

Samsun Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

Patlıcan 1 Kg
Kuru soğan 2 Orta boy
Sıvı yağ 1 Çay bardağı
Kıyma 2 Yemek kaşığı
Domates 2 Orta boy
Yeşilbiber 3 Adet
Maydanoz 5-6 sap
Pirinç 1/2 Çay bardağı
Sarımsak 3 Diş
Yoğurt 1 Su bardağı
Tuz

Patlıcanlar temizlenir. Sapları atılıp yıkanır. Ala soyulup enine üçe bölünür. Sonra parmak kalınlığında uzunca doğranır. Doğranmış soğan yağda kavrulur. Pembeleşince kıyma eklenerek biraz daha kavrulur. Doğranmış domates ve yeşilbiber konulup soldurulur. Üste çıkacak kadar su ilave edilerek kaynatılır. Patlıcanların pişmesine yakın pirinç ve doğranmış maydanoz konulur. Pirinçler pişince ateşten alınır. Üstüne sarımsaklı yoğurt dökülür.

Not. Yoğurtsuz da yenir.

