



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BOHÇALI PATLICAN YEMEĐİ

MALZEME ve HAZIRLANIŐI:

750 gram yağsız koyun veya dana eti, çok küçük kuşbaşı olarak doğranır. Bir kuşhanede rendelenmiş büyük baş soğan ve tereyağı (veya margarin) ile orta ateşte, çevrilerek suyunu da koyarak et pişirilir. Ateşten alınmadan, kabuğu ve çekirdeği çıkarılmış bir domates doğranıp 5 dakika kadar tekrar karıştırılır. Son olarak gereği kadar tuzu, karabiberi ve Bursalılar'ın çoğu yemeklerinde kullandıkları ıtır'dan bir iki yaprak konup ateşten alınır. Öte yandan, daha etlerin pişirilmesine başlanmadan önce, ortaboy, orta kalınlıkta düzgün patlıcanlar, dış kabukları yukardan aşağı çizgi çizgi soyulur, boylamasına dilimlenir, tuzlu suya atılarak acısının çıkması için 25-30 dakika bekletilir. Sonra, sudan çıkarılıp iyice sıkılarak acıları akıtılır. Bir tavada likityağda çok kavrulmadan kızartılır. Kızartma yemeklerin ağır olmaması için tavadan çıkartılanlar, temiz bir gazete veya kaba kâğıtların üzerlerine konarak 5-10 dakika bekletilirse, kâğıt, kızartmanın yağını emer. Bu şekilde malzememiz hazır olunca, çukur olmayan kulaklı bir kaba, patlıcanlardan üç dilimi üstüste, yıldız biçiminde konur, ortasına, pişmiş etlerden büyükçe birer kaşık dolusu yerleştirilerek, patlıcanların uçları, birbirinin üstlerine çevrilerek bohça gibi kapanır. Açılıp dağılmaması için de tam orta yerlerine birer ince çöp veya kürdan batırılır. En son, etin süzölmüş suyu kaba dökölür ve çok hafif ateşe konularak, sofraya geleceği saate kadar sıcak tutulur.