



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIĞIRTMA (İZMİR)

İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 adet kemer patlıcan
5-6 adet domates
5-6 adet biber
2 küçük soğan
5-6 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Maydanoz
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2 kaşık zeytinyağı
2 adet kesme şeker

Patlıcanlar alacalı soyulur ve tuzlu suda 15 dakika bekletilir, yıkanır bıçakla helezon şeklinde yani patlıcanı çevire çevire kesilir. Her tarafı 1/2 çay bardağı sıvıyağ ile yağlanır ve tuzlanır, teflon tepsiye dizilir, üzerlerine doğradığınız biberlerde dizilir daha hafif olması için 220 derecede ısıtılmış fırında kızartılır. İsteyen yağda da kızartabilir. Soğanlar ve sarımsaklar doğranarak zeytinyağında öldürülür kabuklarını soyduğumuz ve küçük doğradığımız domatesler de eklenerek şeker, karabiber ve tuzu ilave edilerek patlıcanların üzerine dökülür. Domatesler pişip patlıcanlar domateslerin suyunu çekene kadar pişirilir. Soğuyunca üzerine küçük küçük doğradığınız maydanozla servis yapılır.

