



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CİVE (ANTALYA)

- 1 büyük kuru soğan
- 1 kg domates
- 4 adet sivri biber
- 2 orta boy patlıcan
- 4 diş sarımsak
- 1 kahve fincanı pirinç
- 10 yaprak fesleğen
- 1 yemek kaşığı taze nane (kuru nane de olabilir)
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su

Patlıcan alacalı soyulup küp şeklinde doğranır. Kuru soğan küp küp doğranır. Domatesin kabukları soyulup, küp şeklinde doğranır. Biber ince ince doğranır. Tencereye konan zeytinyağın üzerine hepsi sırasıyla çiğden dizilir. Sarımsaklar dövülüp tencereye eklenir. Su yavaşça tencerenin kenarından dökülür. Kısık ateşte 10 dakika kaynadıktan sonra üzerine yıkanıp süzölmüş pirinç serpilir. Pirinçler yumuşayana kadar pişirilir. Ocaktan ineneğine yakın fesleğen ve nane konup ocağın altı söndürölür. Soğuk olarak servis yapılır.

Not: Cive, Antalya ve yöresinde yazları pişen bir yemektir.

