



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇULLAMA (YOZGAT)

5 adet orta büyüklükte patlıcan
2 adet orta boy kuru soğan
250 gram orta yağlı dana kıyma
6-7 diş soyulmuş sarımsak
2 adet orta boy domates
4 yemek kaşığı sıvıyağ veya zeytinyağı
Patlıcanları kızartmak için; 1 su bardağı sıvıyağ veya zeytinyağı
2 adet yumurta
1 su bardağı dolusu elenmiş un
yeterince tuz
istediğiniz oranda karabiber

Patlıcanları aralıklı soyarak kalın yuvarlak dilimler halinde keselim. Patlıcan dilimlerini tuzlu suda 30 dakika bekleterek, bol sudan geçirerek yıkayıp kâğıt havlu ile kurulayalım. Una yeteri kadar tuz serptikten sonra karıştıralım. Patlıcan dilimlerini önce una bulayıp, sonra çırpılmış yumurtaya batırıp çıkaralım. Patlıcanları iyice kızdırılmış sıvıyağda hafifçe arkalı önlü yakmadan kızartarak kâğıt havlu üzerine çıkarıp yağın çekmesi için bekletelim. Bir tavaya sıvıyağı alalım. Küp doğranmış soğanları ve sarımsakları ekleyip pembeleşene kadar kavuralım. Kıymayı ekleyip 2-3 dakika kadar daha kavuralım. Rendelenmiş domatesi, tuzu, karabiberi ekleyip domatesin suyu çekilene kadar kavuralım. 1 su bardağı sıcak su ekleyip bir taşım kaynattıktan sonra tavayı ocaktan indirelim. Patlıcan dilimlerini geniş bir tencereye bir sıra halinde dizelim. Üzerine kıymalı harcın yarısını gezdirdikten sonra tekrar patlıcan dilimleri dizelim. Kalan kıymalı harcı patlıcanların üzerine gezdirelim. Yemeği hafif ateşte pişirerek ateşten alalım. Ilık olarak servise sunalım.