



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİLİ PATLICAN

Melceü' - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî patlicanı tulüne incerek doğrayıp ve tuzlayıp siyah suyu çıktıkta rûganı zeyt te kızartıp bir sahana istif oluna.

Badehu soğan ı tekerlek tekerlek doğrayıp bir miktar tuz ile onu dahi rûgan- zeytte kırmızıca kavurup işbu patlican ların üzerine döşeyip bir-iki fincan sirke ve bir miktar su ve bir kaşık asel veya şeker ilavesiyle kor üstünde suyunu çekince tabh oluna.

Not: Kabak dahi bunun gibidir.
