



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

EKŞİLİ PATLICAN

Malzemeler :

Patlıcan 6 Adet

Komili Sızma zeytinyağı ½ Su Bardağı

Soğan 2 Adet

Domates 2 Adet

Maydanoz 1/2 Demet

Kaşığı şeker

1 Tatlı Kaşığı

Su 1 ½ Bardak

Limonsuyu ½ Adet

Tuz

YAPILIŞI:

1- Adet patlıcanın kabuklarını alaca denilen şekilde, yani bir parmak eninde tıraş edersine ince soymak, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları birer parmak incelikte yuvarlak veya çapraz dilim doğrayın. Patlıcanları, içinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar tuzlu suda bırakın.

2- Yarım saat sonra, patlıcanları hafifçe sıkarak sularını çıkarın; sonra bunları, içinde kızdırılmış yarım bardak zeytinyağı olan tavaya atarak, patlıcanlar pembeleşinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle ayıkladıktan sonra, patlıcanların her iki uçlarını birbirinden ayırmamak üzere bunları başlarından alt kısımlarına kadar kesmek suretiyle gövdelerini dörde yarı ve patlıcanların yarı olan kısımlarında içlerine, hazırlamış olduğumuz soğan ve domates harcını eşit olarak doldurduktan sonra bunları yayvanca bir tencereye yan yana olmak üzere döşeyin.

3- Sonra ateşteki tavaya; piyaz soğanı denen, yani yarım ay şeklinde doğranmış 2 büyük soğan katarak, soğanlar pembeleşinceye kadar bunları da katarak, soğanlar pembeleşinceye kadar bunları da karıştırarak kavurun, sonra kavrulmuş bu soğanları tavadaki Komili Sızma zeytinyağını ile birlikte, tepsiye yerleştirmiş olduğumuz patlıcanların üstlerine koyduktan sonra, tepsideki patlıcan ve soğanların üstlerine yayarcasına ; kabukları çıkarılmış ve doğranmış 1 orta domates , kıyılmış çeyrek demet maydanoz , doğranmış 3 diş sarımsak , yarım tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz ile 1 bardak da su katmalı, sonra tepsinin kapağını kapatarak, patlıcanlar tepsideki suyu az çok çekip de pişmiş bir hal alıncaya kadar bunları, orta kuvvetteki ateşte bir, bir çeyrek saat pişirmeli ve bunlara; yarım adet limonun suyunu kattıktan sonra ateşten alın, soğuduktan sonra servis yapın. (Evde fırın varsa; ateşten aldıktan sonra, kapaksız olarak tepsiyi fırına sürerek 15 dakika kadar üstlerini kızartın ve soğuduktan sonra servis yapın.)

NOT : Patlıcanlara limon katmadan da servis yapılabilir.