



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EVSELEME

İki-üç orta boy patlıcan
yarım kilo çarliston biber
4-5 adet iri güneşte kızarmış domates
3/4 su bardağı zeytinyağı
tuz
istenirse sarımsaklı yoğurt

Patlıcanlar alacalı soyulur, çok taze ise hiç soyulmayabilir. Uzunlamasına dörde bölünür, 8-10 cm uzunlukta doğranır. Bir saat kadar tuzlu, yarım saat kadar tatlı suda bekletilir. Çarliston biberler ikiye bölünür, çekirdekleri çıkartılır, yıkanır. Biberler bir parmaktan çok küçültülmez. Domates mümkünse soyulur, kuşbaşı doğranır. Teflon bir karnıyarık tenceresine zeytinyağı konur, istenirse kızdırılır, sıkılan patlıcanlar, çarliston biberler, domates sırası ile konur. İlk 15 dakika harlı, şiddetli ateşte pişirilir. Sebzeler suyunu bırakıp çeker. Sonra kademeli olarak ocağın şiddeti azaltılır. Mümkünse hiç su konulmaz. Sebzeler pişmezse yarım çay bardağı kadar sıcak su eklenebilir. Ocaktan indirilmeye yakın tuzu konur. İstenirse son kısmında biraz kavruk bırakılabilir. Dinlendirilir. Tüm zeytinyağlılar gibi 4-5 saat dinlenirse daha lezzetli olur. Soğuk veya ılık tüketilebilir. Yine tercihe bağlı olarak sade veya üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek yenir. Bu yemeğin iki püf noktası var; birincisi biber miktarı patlıcan miktarından fazla olacak, ikincisi kesinlikle salça, başka baharat konmayacak. Acı tercih edenler çarlistonun içine acı sivri biber ekleyebilir veya tuzu ile birlikte az bir miktar toz biber katabilir. Patlıcanla biberin evrensel uyumunu bir de bu Ege klasiğinde deneyin. Afiyet olsun.