



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PATLICAN KÖZ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Koyun - kuzu eti - 500 gr. (Kuşbaşı doğranmış ve yıkanıp, süzölmüş)
Tuz 33 1 tatlı kaşığı 6 gr.
Karabiber 1 tatlı kaşığı 2 gr. (Toz)
Tereyağı 1 yemek kaşığı 10 gr.
Patlıcan 2-3 büyük 1 kg (Büyük közlemelik, yıkanmış ve kurulanmış)
Tarçın ½ tatlı kaşığı 1 gr. (Toz)

Patlıcanlar küdde, ızgarada veya 220 °C'lik bir fırında közlenir.
İç kısmı kabuklarından sıyrılarak yayvan bir tencereye döşenir.
Koyun veya kuzu eti bir tavada, yüksek ateşte karıştırılır.
Suyunu salıp, tekrar çektikten sonra tuz, ½ tatlı kaşığı karabiber ve tereyağı eklenir.
Bir miktar da bunlarla kavrulduktan sonra kevgir ile patlıcanların üzerine alınır.
Etin yağı ve kalıntılarının olduğu tavaya ½ su bardağı su koyularak kaynatılır, patlıcan ve etlerin üzerine dökülür.
Tencerenin kapağı kapatılarak 20 dk kısık ateşte pişirilir.
Üzerine tarçın ve kalan karabiber ekilerek yenilir.
Çoğu aşçı bu şekilde pişirir, hoş olur.

Not: Orijinal metinde tuz bulunmamaktadır.

