



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRLI KIZARTMA (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg ince kemer patlıcan
6-7 adet yeşil sivri biber
2 adet orta boy domates
1 demet taze soğan veya
1 adet orta boy kuru soğan
3-4 adet sarımsak
5-6 da maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay bardağı zeytinyağı

İnce kemer patlıcanların kabukları aralıklı olarak soyulur. Sapı koparılmadan önce patlıcanlar uzunlamasına dörde bölünür.

Bol tuzlu suda üzerine bir tabak konularak bekletilir. Bu işlem patlıcanların acısını çıkartmak için uygulanır. Tuzlu sudan çıkarılan patlıcanlar bol suda tekrar yıkanır.

Suları alınır.

Orta ateşe konulan tavaya zeytinyağı konarak tavanın kızgın hale gelmesi sağlanır.

Patlıcanlar harlı ateşte çevrilerek kızartılır.

Kabukları alınmış soğanlar küp küp doğranarak kızgın tavada çevrilir. Üzerine iri doğranmış sivri yeşil biberler ve bıçakla ezilmiş sarımsaklar ilave edilir. Küp küp doğranan domatesler en son tavaya alınarak tüm malzeme kavrulur.

Derin bir kaba dizilen kızarmış patlıcanlar yerleştirilir, patlıcanların üzeri soğan, biber, domates ve sarımsak kavurması ile kaplanır.

Yarım fincan su ilave edilerek hafif ateşte suyu çekene değin pişirilir.

Servis tabağına alınan patlıcanların üzerine ince kıyılmış maydanozla birlikte az miktarda tuz eklenir. Toz kırmızı biber üzerlerine serpiştirilir.

Soğuk olarak servis edilir. İsteğe bağlı servis tabağına yoğurt eklenir.

