



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

2-3 kalınca patlıcan
2-3 patates
5-6 yeşilbiber
2-3 domates
1 diş sarımsak
1 su bardağı kızartmalık yağ
1 kâse yogurt
1 tatlı kasığı pul biber
Tuz

Patlıcanlar yıkanıp baş kısımları kesildikten sonra ara ara soyularak halkalar şeklinde ya da dikine olarak yaprak yaprak doğranır. Bir tavaya alınan yağda kızartılır.

Yıkanan patatesler soyulduktan sonra bir kez daha yıkanır ve yaprak yaprak doğranır. Sonra bir peçeteye yayılarak ve üzerine ikinci bir peçete serilerek suyu alınır. Böylelikle kızartılırken sıçraması önlenmiş olur. Patatesler de kızartılır.

Yıkanan yeşilbiberler uygun büyüklükte doğranır. Peçeteye suyu alındıktan sonra kızartılır.

Kızartılan patates, patlıcan ve yeşilbiberler yogurtsuz yenecekse servis tabaklarına aynı sıra ile ve isteğe göre tuzlanarak alınır. Yogurtlanacaksa servis tabaklarına alındıktan sonra tuzlu ve sarımsaklı yogurt döküldükten sonra servis yapılır.

Tavada kızartmadan artan az yağ kalmıştır. Kabukları soyulmuş ve biraz irice doğranmış domatesler tavaya alınarak erime kıvamına dek kavrulur. Üzerine 1 tatlı kasığı pul biber ve yeterince tuz atıldıktan sonra servise alınır.

İsteğe göre domatesler; patlıcan, patates ve biberlerin üzerine alınarak yogurtsuz olarak da servis yapılabilir.