



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU PATLICAN YEMEĞİ (ALANYA ANTALYA)

<http://alanya.bel.tr>

350 gr kuru patlıcan
200 gr kıyma
4 yemek kaşığı tereyağı
4 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet orta boy soğan
4 adet orta boy domates
1 baş sarımsak
200 gr arpacık soğan
4 yemek kaşığı salça
2 yemek kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 limon

Kullanılacak olan nohut bir gece önceden ıslatılır ve yemeğin yapılacağı gün kullanılmak üzere haklanır. Yemeğin yapılacağı gün Kuru patlıcanlar kaynamakta olan suya atılır ve yumuşayana karlar haşlanır. Kıyma ısıtılmış tencerede kavrulur suyunu yekince zeytinyağı ve tereyağı eklenerek kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan kıymaya İnce ince kıyılmış soğan eklenir ve soğanlar pembeleştikten sonra rendelenmiş domates eklenerek bir miktar daha kavurma işlemine devam edilir. Kavrulan karışıma salça, toz kırmızıbiber, haşlanan patlıcanlar, nohutlar eklenir ve patlıcanların üzerini kaplayacak kadar su ilave edilerek kaynamaya bırakılır.

Kaynayan yemeğin içine arpacık soğan ve sarımsaklar da eklenir. Yemek kıvam almaya başlayınca, yemeği ocaktan almadan 10 dakika önce, limon suyu eklenerek pişirme işlemi tamamlanır.

Not: Pişirme esnasında arpacık soğanların içinin çıkmaması için soyulmuş arpacık soğanların ucuna bıçak yanlımlı ile + işareti yapılır. Ayrıca soğanlar ve sarımsaklar yemeğe ilave edildikten sonra tencerenin kapağı açık bırakılmalıdır ki soğan ve sarımsağın yoğun kokusu yemeğe geçmesin. Kuru patlıcanlar haşlamadan önce yıkanmamalıdır, eğer yıkanırsa pişmez.

