



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

GAP Eylem Planı

1 kg koyun eti (döş)
1 kg patlıcan
6-7 adet domates
6-7 diş sarımsak
1 kaşık un
½ su bardağı sumak
Tuz

Et yıkanır, pişirilecek tencereye bir bardak su ve et konur, suyunu çekince kabukları soyulup küçük doğranmış domates ve iri doğranmış biber karıştırılır.

Et yumuşayınca önceden alacalı soyulmuş, 2-3 cm küp küp doğranmış, tuzlu suda bekletilmiş patlıcanlar ilave edilir.

Sebzelerin üzerine çıkıncaya kadar sumak suyu ve su eklenir.

Et ve sebzeler pişince ateşten indirilir.

Sıcak servis yapılırken dövülmüş sarımsak tabaklara arzuya göre alınarak yenir.

Sumak Suyunun Hazırlanması:

Yöntem 1: Bir bardak sumak, iki bardak su, bir çay kaşığı tuz karıştırılarak bir süre bekletilir. Bir yumurta çırpılıp bu suya ilave edilir. Ateşte kaynatılır. Suyun üzerine çıkan köpükler alınarak atılır. Altta kalan pembe su, yemeklerde kullanılır. Bu işleme "sumak ağartma yöntemi" denir.

Yöntem 2: Bir bardak sumak, iki bardak su, bir çay kaşığı tuz, bir yemek kaşığı un karıştırılır. Yarım saat kadar bekletilir. Tel süzgeçten süzülerek sumak suyu elde edilir.

Not: Aynı yöntemle patlıcan yerine; çağla kış kabağı, bakla, kenger, sakız kabağı, elma ve salatalık kullanarak da meftune yapılır. Kış kabağı ile yapılan meftuneye koruk ekşisi konur. Bu tarz hazırlanışta; et piştikten sonra kabak konur. Elma meftunesi ise ekşi olarak; koruk ekşisi kullanılır. Salatalık meftunesi ise; kurutulmuş veya taze, çekirdekleri çıkarılmış salatalıktan yapılır.



