



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKDUS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg küçük patlıcan
1 su bardağı ceviz içi (iri dövülmüş)
6-7 diş sarımsak (ezilmiş)
2-3 adet kırmızı biber (ince doğranmış)
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber (isteğe bağlı)
Yeterince zeytinyağı
Üzeri için cam kavanoz

Patlıcanların saplarını kesin ama patlıcanları bütün bırakın. Ardından patlıcanları hafifçe haşlayın. Yumuşayana kadar haşlayın ancak dağılmamasına dikkat edin. Haşlanan patlıcanları süzgeçte soğumaya bırakın. Haşlanan patlıcanların ortasını kesip bir cep oluşturun. Patlıcanın içini tuzlayın ve fazla suyunu bırakması için bir gece boyunca bekletin.

Bir kabin içine dövülmüş ceviz, ezilmiş sarımsak, ince doğranmış kırmızı biber ve pul biberi ekleyin. Tüm malzemeleri iyice karıştırın.

Ertesi gün patlıcanları alın ve hazırladığınız iç harcı patlıcanların içine doldurun. Doldurduğunuz patlıcanları dikkatlice kavanozlara yerleştirin.

Kavanoza yerleştirilen patlıcanların üzerini tamamen kaplayacak kadar zeytinyağı dökün. Kavanozun kapağını sıkıca kapatın.

Mekdus'un lezzetini iyice kazanması için kavanozları serin ve karanlık bir yerde en az 2-3 hafta boyunca bekletin. Bu süre sonunda Mekdus'un zeytinyağı ve sarımsakla birleşen eşsiz lezzeti hazır olacaktır.

