



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKDUS (SURIYE)

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

5 kg küçük boy patlıcan (sadece yaz mevsimi sonunda toplanan patlıcanlar)

3 yemek kaşığı tuz

250 gr biber salçası

250 gr ceviz

3 diş sarımsak

500 gr sıvı yağ

500 gr zeytinyağı

1 küçük kaşık kimyon

İlk önce patlıcanların sap kısmını kesip iyice yıkarım.

Patlıcanları orta kısımlarından boylamasına biraz yararım.

Sonra patlıcanları bir tencereye alıp üzerine su koyup biraz da tuz serpererek kaynamasını beklerim.

Kaynadıktan sonra 15 dakika soğumaya bırakırım.

Soğuduktan sonra patlıcanları sudan çıkarıp büyük bir süzgece alırım.

Patlıcanların tam süzülmesi için bir havlu yardımıyla üzerine ağır bir gereç koyup iki gün boyunca günde iki kez (sabah ve akşam) patlıcanların diğer kısımlarını çeviririm.

İç i için, biber salçasını, sarımsağı, bir tutam kimyonu ve isteğe göre cevizi bir tabağa koyup karıştırırım.

Yardığım patlıcanların iç kısmına bu karışımı doldurup cam bir şişeye dizerim, üzerine zeytinyağı dökerim. Ağzını kapatıp 4 gün soğuk bir yerde muhafaza ettikten sonra kahvaltılarda veya akşam yemeklerinde çıkarıp afiyetle yeriz.