



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MELEKŞAHİ BILDIRCIN

Duhaniye İmamı Selim Efendi Risalesi'nden

5 adet patlıcan
250 gr margarin
1 yemek kaşığı tuz
istenen miktarda bildircin
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kekik
2 tane domates
bir avuç kadar kurutulmuş rezene

Patlıcanlar iki taraftan biraz kesilip kabukları soyulur ve yandan yarıya kadar ayrılır ve içleri hafif oyulur, bol tuza bulanıp yıkanır. Suları sıkılıp orta kızgınlıktaki yağda penbeleşinceye kadar kızartılır. Sonra istenen miktarda bildircin iyice temizlenir, patlıcandan kalan yağa konup rendelenmiş soğan suyu, tuz, karabiber ve domates ilâvesiyle pişirilir. Piştikten sonra çıkartılıp patlıcanların içine yerleşilir, üzerleri yine patlıcanla kapatılır, domates, kekik ve kurutulmuş rezene ilâve edilip orta hararettteki fırına verilir. Patlıcanlar sertleşmeye başlayınca çıkartılıp servis yapılır.