



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN GÜRCÜCESİ (ORDU)

Ordu Büyükşehir Belediyesi

5 adet patlıcan
1 tatlı kaşığı kinzi, karabiber, pul biber, biber salçası
1 su bardağı çekilmiş ceviz
2 diş sarımsak
1 çay bardağı sıvı yağ
Tuz

Patlıcanlar ala ala soyulur, parmak uzunluğunda altıya bölünür, hafif diri kalacak şekilde haşlanır, süzgeçten tahta kaşık yardımıyla suyu iyice süzdürülür. Tavada kızdırılmış yağda kızartılır. Kızartılan patlıcanlar ayrı bir kaba alınır. Diğer yandan ılık suyla çekilmiş ceviz, pul biber, kinzi, sarımsak ve karabiber karıştırılır, patlıcanların üzerine dökülür. Ayrı bir tavada kızdırılan salça, hazırlanan malzemenin üzerine gezdirilir. Servis edilir.