



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN İÇİ KURUSU (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

Dolma yapılırken oyacakla alınan ilk iç uzun ve kalın olur. Bu iç suya ıslanarak koyu renkli [?]ger[?]i alınır. Temiz bir bez üzerinde ya da bir tarhana çığı üzerinde, ara ara alt üst edilerek kurutulur.

Kurutulan patlıcan içleri bir bez torbada kısa saklanır.

Patlıcan içi kurusu kısın zeytinyağı ile kavurarak yenir.