



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAPAMA (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 çay bardağı piring
- 3 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 3 adet çarliston biber
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 lt su

Patlıcanlar alaca soyularak, tuz ve 1 lt su içinde 30 dakika bekletilir. Tepsiye yıkanmış pirincin 1/3'ü yayılır. Üzerine halka şeklinde kesilmiş domatesler, patlıcanlar ve dilimlenmiş biberler serpilir. Bunların üzerine yeniden pirincin 1/3'ü; onun da üzerine halka kesilmiş domates, patlıcanlar ve dilimlenmiş biberler koyulur. Bu işlem son katta da tekrarlanır. Üzerlerine zeytinyağı gezdirilerek fırına verilir. Malzemelerin üstü kızardığında, tepsi fırından çıkarılarak, 1 su bardağı sıcak su gezdirilir ve tekrar fırına koyularak, suyunu çekene kadar pişirilir.

