



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAPAMA (DÜDÜKLÜ)

1 kg kuzu eti
1 kg patlıcan
1 soğan
2 sivri biber
2 sarımsak
3 domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
Tuz

Düdüklü tenceremize etimizi kısık ateşte koyuyoruz arkalı önlü kızarmış gibi suyu çekene kadar çeviriyoruz. Etin kendi suyu çektikten sonra etimize 3 su bardağı kadar soğuk su ekleyip üzerine yarım çay bardağı kadar zeytinyağı gezdirip kapatıyoruz. Düdüklümüz ötünceye kadar önce hızlı ateşte, ötmeye başladıktan sonra en kısık ateşe alıp yaklaşık 1,5 saat kadar pişiriyoruz. Bu arada etimiz pişerken geniş bir kapa bolca su doldurup içerisine 1 yemek kaşığı kadar tuz atıp patlıcanlarımızı doğruyoruz kararmamaları için. Sonra tenceremize tereyağımızı koyuyoruz erimeye başlarken ince doğradığımız soğan ve biberlerimizi ardından halka şeklinde doğranmış sarımsaklarımızı atıp sarartıyoruz. Ardından kabuklarını soyduğumuz ve küçük doğradığımız domateslerimizin yarısını atıyoruz. Domateslerimizi biraz çevirdikten sonra salçamızı ve kırmızı biberimizi de atıp pişmiş olan etimizi tenceremize oturtuyoruz etimizin suyundan patlıcanın pişebileceği kadar döküyoruz. Daha sonra üzerine doğramış olduğumuz patlıcanlarımızı iyice yıkayıp suyunu sıkıp tenceremize basıyoruz. Kalan domateslerimizi de üzerine döküp tuzunu atıp tenceremizin kapağını kapatıyoruz. Önce hızlı ateşte yemeğin yağı patlıcanların üzerine çıkana kadar arada bir patlıcanların üstüne bastırıyoruz, daha sonra patlıcanların üzerine iyice yağ çıkınca tenceremizin altını kısıyoruz ve yaklaşık 1 saate yakın pişiriyoruz. Bu sırada yemeğinizi sakın karıştırmayın! Yemeğimiz piştikten sonra aynı büyüklükte bir tabak ya da tepsiye ters olarak çeviriyoruz, üzerine maydanoz doğrayıp servis yapıyoruz.