



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAVURMASI (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg patlıcan
2 adet orta boy domates
1 adet orta boy soğan
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Patlıcan

Patlıcanların kabukları aralıklı olarak soyulur.

Kesme tahtası üzerinde küp şeklinde doğranır.

Bol tuzlu suda üzerine bir tabak konularak bekletilir. Bu işlem patlıcanların acısını çıkartmak için uygulanır. Tuzlu sudan çıkarılan patlıcanlar bol suda tekrar yıkanır. Suları alınır.

Soğanın kabuğu alınarak ince ince doğranır.

Derin bir yayvan tencerede zeytinyağı orta harlı ateşte kızdırılır. Üzerine ince doğranmış soğanlar alınır, hafifçe karıştırılır.

Suyu alınmış patlıcanlar hafif kavrulmuş soğanların üzerine ilave edilerek, birlikte kavrulur.

Patlıcanların rengi dönmeye başladığında doğranmış domatesler baharatlarla birlikte ilave edilerek 10- 15 dakika daha kavrulur.

Servis tabağına alınan patlıcan kavurması, sıcak ya da soğuk tüketilebilir.

Not: Yaz aylarının vazgeçilmez sebzesi patlıcanın yemeği, kavurması, yoğurtlaması da dahil her türlü tarifi Aydın'da makbuldür.

