



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICAN KAYGANASI

Melceü' - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)  
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbu' - mikdâr patlıcan ı soyup ve rende den geçirip hafifçe tuzlu su da bir taşım haşladıktan astardan süzüp ve suyunu sıkıp içine birkaç yumurta ve fıstık üzüm ve biber ve tarçın koyup iyice yoğurup karıştırılar. Bادهu tava da rûgan-ı sâde yi gereği gibi kızdırıp işbu mamulü içine döküp altı kızardıkta çevirip taraf-ı diğerini dahi kızartıp yağını süzdükte lengere kırılmaksızın çıkarıp sıcak iken tenâvül buyrula. Eğer yumurta ile karıştırıldıktan kavrulmuş kıyma dahi ilave olunur ise daha âlâ olur.

---