



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KÜLDE NASIL PİŞER?

- 1) Sapın etrafındaki yaprakları temizleyiniz, sonra bıçağın ucuyla patlıcanları birkaç yerinden hafifçe deliniz.
- 2) Küllenmiş kömürde veya kömür ızgarası üzerinde veya kızgın bir ocak (tüpgaz, havagazı veya elektrik ocağı) üzerinde patlıcanı çevirerek elinizle dokunduğunuz zaman hamur gibi oluncaya kadar pişiriniz ve bir kaba alınız.
- 3) Küçük bir kaba su koyup içine tuz ve limon suyu koyarak patlıcanı sapından tutup bıçağın ucuyla yukarıdan aşağı etine dokunmadan soyunuz. Güneşte yanmış bir insanın derisi gibi patlıcanın kabuğu aynı kolaylıkla soyulacaktır.
- 4) Sapını kestikten sonra patlıcanları limonlu suya atınız ve kullanacağınız dakikaya kadar suyun içinde bekletiniz.

Not: 2 litre suya 2 limon suyu ve 1 çorba kaşığı tuz yeterlidir. (Bu patlıcan beğendi içindir ve iri, siyah, çekirdeksiz kemer patlıcanı olmalıdır.)