



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KURU SİLKME

Tekerlek halinde patlıcanları doğrayınız. Kızgın sadeyağında bu doğranmış patlıcanları iki taraflı kızartınız. Daha önce hazır bir hale getirdiğiniz kuşbaşı etleri de tuzlayıp soğan suyu ile nar gibi olana kadar kavurunuz. Sonra patlıcanları sahana dizip içlerine birer kavurma oturtunuz. Böylece her patlıcana kavurma koyup sahan dolana kadar sıralayınız. Tavada kalan yağdan bir miktarı ile sıkılmış domates suyunu ve yeteri kadar et suyunu birbirine karıştırıp sahan alıncaya kadarını koyunuz. Tuz ve gerekirse biberini üstüne serpip üzerini kapayınız, bunu kor ateşte tıkırdatınız. Suyu çekilirse karışık sudan üzerine gezdirerek ilik gibi olana dek pişiriniz. Sahan ters yüz edilince üst tarafta patlıcanların üzerinde kavurmaların görünebilmesi için kavurmaları önce sahana dizip üzerlerine patlıcanları kapamak gerekir. Üste dizilenler de bu düzenle dizilmelidir ki sahan çevrilince üst tarafta kavurmalar görünebilsin.

[ML® Patlıcan Silkmesi için tıklayın](#)