



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMASI

1.250 gram patlıcan
200 gram soğan (2 adet)
125 gram kıyma
300 gram domates (2 adet)
150 gram tereyağı
yarım bardaktan biraz fazla su
tuz
biber

Bir tencere içersine ince ince çentilmiş soğan ile, iki kaşık yağ koyarak, soğanları hafif pembe renk alıncaya kadar kavurunuz. Sonra, kavurduğunuz bu soğanlara, kıymayı da ilâve ederek on dakika daha kavurunuz. Sonra içersine, bir tatlı kaşığı tuz, bir kahve kaşığı karabiber ile kabuklarını çıkararak rendelediğiniz iki domatesi katınız. Domatesler suyunu salıp, tekrar çekinceye kadar pişiriniz. Piştikten sonra bir tarafa bırakınız. Diğer tarafta patlıcanın kabuklarını soyarak, bir parmak uzunlamasına kesip, bir parmak kabuk bırakarak, üçer parmak eninde yuvarlak bir şekilde doğrayınız. İçersinde bolca tuz olan suya atarak, yarım saat kadar bırakınız. Yarım saat sonra, patlıcanları sudan çıkararak, sularını iyice süzüp, tava içersinde kızdırılmış yarım bardak tereyağının üzerine atınız. Patlıcanları hafif pembe bir renk alana kadar, hafifçe karıştırmak suretiyle kızartınız. Kızaran patlıcanları delikli kepçe ile alarak, ufak bir tepsinin içine döşeyiniz. Sonra bunun üzerine evvelce hazırladığınız kıymayı, hepsine yetecek nispette kaşıkla oturtunuz. Yarım bardaktan fazla su ve iki tatlı kaşığı da tuzu ilâve edip kapak kapatınız. Orta ısıdaki ateşte yarım saat kadar pişirip, servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.03.2024