



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN PAÇASI

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Mikdâr-ı vâfî patlıcanı tekerlek ve incerek doğrayıp tuzlu suda bir miktar tevkifden sonra dakîk-i hâsa bulayıp kızgın rûgan-ı sâdeye atıp kızartıp sahana dizeler.

Badehu birkaç diş sarımsağı tuz ile gereği gibi döğüp iki üç fincan sirke ilave ettikte karıştırıp işbu dizilmiş patlıcanların üzerine döküp kor üstünde kaynayıp çektikte indirip tenâvül buyrula.

Not: Eğer patlıcanlar temizce zeytinyağında kızartılır ise de olur, fena olmaz.