



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN

THY Skylife

Patlıcan, Osmanlı döneminden günümüze birçok yemeği yapılan ve her daim sevilen sebzelerin başında yer almıştır.

Tarlalarda denizde yüzen balıklar gibi parlak görüldüğünden geçmiş zamanlarda patlıcana [\[?\]tarla balığı\[?\]](#) benzetmesi yapılırdı. Hatta patlıcanın dış kabuğu balık pullarına benzetilmiş; kesilerek yapılan ve [\[?\]yalancı balık dolması\[?\]](#) adı verilen bir tarif basılı ilk yemek kitabımız [Melce\[?\]üt-Tabbâhîn\[?\]](#)de (1844) kayıt altına alınmıştır. Etimolojik olarak patlıcan Farsça [\[?\]badingan\[?\]](#) sözcüğünden gelir; eski yemek kaynaklarında batlıcan, badıcan ya da badıncan olarak da geçer.

Patlıcanın dünyadaki en eski kaydına ise beşinci yüzyılda Çin[?]de yazılan bir kitapta rastlamaktayız. Divânü Lugâti[?]t-Türk[?]te patlıcan turşusu (sirkeli patlıcan) [\[?\]bütüğe\[?\]](#) ismi ile yer almaktadır. XV. yüzyılda Osmanlı hekimi Muhammed Bin Mahmud Şirvani[?]nin yazmasında bahsi geçen patlıcan dolması turşusu, sarımsaklı yoğurtlu patlıcan ve bunun gibi birçok tarif günümüzde de yapılmaya devam etmektedir. XVI. yüzyılda Kanuni Sultan Süleyman[?]ın şehzadeleri Bayezid ve Cihangir için yapılan sünnet düğününde sunulan tatlıların arasında [\[?\]patlıcan reçeli\[?\]](#) de yer almıştır.

XVII. yüzyılda Evliya Çelebi, seyahatnamesinde, mısır patlıcanı, mor patlıcan, Mora patlıcanı gibi çeşitlerinden, patlıcan dolmasından ve turşusundan bahseder.

XVIII-XIX. yüzyıllara gelindiğinde patlıcanın popülerliği artmış, patlıcan pişirmek için yakılan ateşlerin çoğalması, kızartılan içi yağ dolu tavalarda ateşte unutulması sonucu alev alması sebebi ile evlerde yangın çıkmaya başlamıştı. O dönem İstanbul[?]unda sokakların dar, evlerin ise genelde ahşap olması sebebiyle yayılan büyük yangınlar tarihe [\[?\]patlıcan yangınları\[?\]](#) olarak geçmiştir.

Mehmet Kâmil, basılı ilk yemek kitabımız [Melce\[?\]üt-Tabbâhîn\[?\]](#)de mücveri, pilavı, dolmasından turşusuna, patlıcan paçasından imam bayıldıya eskiden beri yapılagelen birçok patlıcan tarifini kayıt altına almıştır.