



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SİLKME (İZMİR)

3 patlıcan
4 domates
3 soğan
4-5 sivribiber
5-6 diş sarımsak
1.5 kahve fincanı zeytinyağı
1 kahve fincanı su
Yarım demet maydanoz
Yarım limonun suyu
Tuz

Patlıcanları alacalı soyun. Uzunlamasına dörde kesip iri küp şeklinde doğrayın. Limonlu ve tuzlu suda 15-20 dakika bekletin.

Soğanları soyup piyazlık doğrayın. Sivribiberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince doğrayın. Sarımsakları soyun. İki domatesin kabuklarını soyup küp küp doğrayın. Kalan domatesleri rendeleyin. Patlıcanları sudan çıkarıp suyunu sıkın ve kâğıt havlu üzerine alın.

Maydanozu temizleyip kıyın. Yayvan bir tencereye soğanları yayın. Sırasıyla sivribiber, patlıcan, sarımsak dişleri ve domatesleri ilave edin. Zeytinyağı, su ve tuzu ekleyip orta ateşte karıştırmadan kapağı kapalı olarak pişirin. Tencereyi ara sıra saplarından tutarak silkeleyin. Su kaynayınca ateşi kısıp 20 dakika pişirin. Tencereyi ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Üzerine kıyılmış maydanoz serpip servis yapın.

[ML® Patlıcan Silkmesi için tıklayın](#)

