



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SİLKMESİ

<https://acunn.com>

500 gram patlıcan
3 adet çarliston biber
2 adet orta boy kuru soğan
6 diş sarımsak
6 adet domates
2 tatlı kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
4 yemek kaşığı zeytinyağı

İlk olarak patlıcanları pijama şeklinde olarak soyunuz, daha sonra 2 santim (bir parmak kalınlığında) doğrayınız. Daha sonra patlıcanlarınızı tuzlu suya koyup bekletiniz.

Soğanları yemeklik doğrayınız, biberleri yemeklik doğrayınız. Sarımsağı küçük küçük doğrayınız. Tencereye ilk önce, soğanı, sarımsağı, biberleri, patlıcanları, en üste yemeklik doğradığınız domatesleri ilave ederek üstüne şekeri ve tuzu serpiniz.

Zeytinyağını gezdiriniz ve tencerenin kapağını kapatarak ocağa koyunuz ve ilk etapta yüksek ısıda ocağı açınız fakat yemek kaynar kaynamaz ocağın altını kısınız.

Yemek kısık ateşte pişmelidir. Yemeği hiç karıştırmayınız. Arada bir tencerenin kapağını bir havlu veya bez ile tutarak tencereyi silker gibi sallayınız, çatala patlıcanları kontrol ederek ise yemeğin pişip pişmediğini anlayabilirsiniz. Yemeğiniz piştikten sonra ocaktan alıp dilediğiniz şekilde servis edebilir; sunum için yanına yoğurt ekleyebilirsiniz.

