



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SİLKMESİ

Tuğrul Şavkay

1 kg. kemer patlıcanı

Tuz

150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

300 gr. kavurma

300 gr. domates (kabukları soyulup, ince doğranmış), (3 orta boy)

Tuz

1/2 çay kaşığı kırmızı pulbiber

Patlıcanları, sap kısımlarını keserek temizleyin . Kabuklarını alacalı soyun ve 1 cm'lik küpler biçiminde doğrayın. Üzerlerine tuz serpip 30 dakika bekletin.

Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca soğanları içinde pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurmayı katıp, karıştırın. Birkaç dakika pişirerek ateşten alın.

Patlıcanları yıkayıp süzdürün, tencerenin dibine yerleştirin. Üzerine tavadaki soğanlı kavurmayı boşaltın.

Doğranmış domatesi, tuzu ve biberi koyarak malzemenin düzeyine gelecek kadar et suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın ve yaklaşık 30 dakika pişirin.

Pişen silkmeyi ateşten alıp, üzerine kırmızıbiber serperek sıcak olarak servis yapın.