



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN SİLKMESİ

1 kg. patlıcan
2 orta boy kuru soğan
4 adet domates
1 ay bardağı pirinç
3 kibrit kutusu kadar beyaz peynir (ezilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet sivri biber
4-5 diş sarımsak
yarım su bardağı sıvıyağ

Tencereye sıvıyağ konur, yarım daire şeklinde doğranmış soğanlar, kıyılmış sarımsak, bir parmak eninde doğranmış biber, küp şeklinde doğranmış domates ve kuşbaşı şeklinde doğranmış patlıcan üst üste konur, tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte sallayarak pişirilir. Pişmesine yakın tuz, pirinç ve beyaz peynir eklenir, kısa süre piştikten sonra ateşten alınır, ılık olarak yenir.