



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SİLKMESİ

1250 gram patlıcan (5 orta)
100 gram sadeyağı, ya da margarin (5 çorba kaşığı)
250 gram soğan (3 büyükçe)
100 gram arpacık soğanı (10 adet)
400 gram domates (3 orta)
300 gram kuzu eti
1 kahve kaşığı karabiber
1,5 bardak su, ya da et suyu
2 yeşil biber (arzuya bağlı)
Tuz ve karabiber

1 Bir tencereye; küçük kesilmiş 3 büyükçe soğan, beş silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin koyarak soğanları az pembemsi bir renk alıncaya kadar karıştırmak suretiyle kavurmalı, sonra bu soğanlara; kuşbaşı kesilmiş 300 gram kuzu eti koyarak, soğanlarla birlikte etleri.15 dakika kadar pişirmeli, sonra da bunlara; 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz ile kabuklan çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 1 adet de domates katarak, domatesler eriyip de suyunu çekinceye kadar küçük ateşte pişirmeli ve ateşten almalıdır.

2 Diğer taraftan, 1250 gram patlıcanın kabuklarını alaca deneni şekilde, yani bir parmak eninde kabuk bırakmak, bir parmak da tıraş edencesine ince kesmek suretiyle soyduktan sonra, bunları uzunluklarına doğru ikiye kesmeli, sonra da kesilen bu patlıcanları iki, iki buçuk parmak eninde olmak üzere parçalara doğramalı, sonra da bu patlıcanların üstlerine bir miktar tuz serperek, acı sularının çıkması için 20 - 30 dakika arasında bir tarafa bırakmalıdır.

3 Patlıcanlar acı sularını salınca; bunları sıkarcasma yıkadıktan sonra tenceresine katmalı, sonra da bunlara; varsa 10 adet kadar arpacık soğanı, kabuklan çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 domates, 2 adet yeşil biber, bir buçuk bardak su ya da et suyu ile, 2 tatlı kaşığı da tuz koyarak, tencerenin kapağını kapatmalı ve patlıcanlar iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar kurvetlice ateşte ve tencereyi ikide bir silmek suretiyle aşağı yukarı 30 dakika kadar pişirmeli ve servis yapmalıdır.