



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TİRİDİ (KONYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

600 gram patlıcan
250 gram kıyma
110 gram domates
1 adet soğan
1 adet tandır ekmeđi
6 gram tuz
30 gram zeytinyađı
30 gram domates salçası
6 gram kırmızıbiber
4 gram karabiber
Üzeri için:
300 gram süzme yođurt
12 gram sarımsak
30 gram maydanoz

Geniş bir tava içerisine zeytinyağı ve doğranmış soğanı koyup 1 - 2 dakika kavurun. Domates salçası ve küp halinde doğranmış domatesi ekleyerek domatesler yumuşayınca kadar kavurmaya devam edin.

Üzerine kıyma, tuz, karabiber ve kırmızıbiber ilave edip kapağını kapatıp sonra 30 dakika pişirin.

Patlıcanların kabuklarını almalı şekilde soyup küp halinde doğandıktan sonra acı sularının çıkması için 15 dakika tuzlu suda bekletin.

Sonrasında sıvı yağda 15 dakika kızartın.

Kızartılan patlıcanların yağını iyice süzdürdükten sonra tavada pişen karışıma ilave edin.

Malzemelerin tamamını 2-3 dakika karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Süzme yoğurdu çatal ile çırpıp üzerine rendelenmiş sarımsak ilave edin.

Küp halinde doğranmış tandır ekmeğini servis tabağına koyun.

Üzerine önce çırpılmış sarımsaklı yoğurdu yayın.

Daha sonra pişen karışımı ekleyip ince kıyılmış maydanozla süsleyerek servis edin.



