



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN VE SALATALIKLI PİYAZ

500 g kuru fasulye
300-350 g patlıcan (kabukları soyulmadan, küçük küp biçimi doğranmış)
1 soğan (doğranmış)
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
4 çorba kaşığı sirke
1/4 tatlı kaşığı kuru adaçayı yaprağı (ufalanmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 salatalık (kabuğu soyulmadan, küçük küp biçimi doğranmış)

Fasulyeleri soğuk su altında yıkayıp, büyük bir tencereye aktararak, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su koyun (suyun yüzeyine çıkan fasulyeleri alıp atın). Tencerenin kapağını biraz aralık bırakarak kapatıp, orta ateşe oturtarak, bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra fasulyeleri 2 dakika daha haşlayıp, ateşi kapatın. Tencerenin kapağını iyice kapatıp, fasulyeleri kapalı ocak üstünde en az 1 saat dinlendirdikten sonra, süzerek bir kenara bırakın (yada bu işlemler yerine, bir gece soğuk suda bekletilip, süzölmüş fasulye kullanın).

Önce fırınınızı 240 °C'a ısıtın.

Süzölmüş fasulyeleri bir tencereye koyup, üstlerini 7,5 cm örtecek kadar su ekleyin ve tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, fasulyeleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin.

Fasulyeler pişerken küp biçimi patlıcanları hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirip, tepsiyi fırına vererek, patlıcanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 20 dakika) pişirin. Bu arada küçük bir kâsede soğanları ve şekerli sirkenin 2 çorba kaşığıyla karıştırıp, bir kenara bırakın. Tepsiyi fırından alıp, patlıcanları bir salata kâsesine aktararak, kalan 2 çorba kaşığı sirkeyi üstlerine dökün ve karıştırdıktan sonra bir kenara bırakın. Tencereyi ateşten alıp, fasulyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuksu altında çalkalayın. Sularını yeniden süzdürüp, patlıcanların bulunduğu kâseye katın. Küçük kâsedeki şekerli soğanları da katıp, adaçayı yaprakları, sarımsak, tuz, karabiber ve doğranmış salatalıkları ekleyerek, iyice karıştırın. Salatayı oda sıcaklığına inince (ya da buzdolabında en az 30 dakika soğuttuktan sonra) servis yapın.