



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI GOLA (İZNİK BURSA)

İznik Belediyesi

5 Adet Patlıcan
1 Çay Bardağı Domates Sosu
250 Gr Kıyma
1 Su Bardağı Zeytinyağı
3 Su Bardağı Mısır Unu
2 Adet Biber
2 Adet Soğan
2 Adet Domates
1 Kaşık Domates Salçası
Tuz

Zeytinyağı tavaya dökülür kıyma ile kavrulur, soğanlar ayıklanarak küp şeklinde doğranır, kıymaya ilave edilerek birlikte pişirilir, patlıcanların kabukları şeritli soyularak küp şeklinde doğranır, patlıcanların kararmaması için bir kabın içinde patlıcanların üzerini kapatacak kadar su ve tuz ilave edilerek tuzlu suda bekletilir. Kıymanın içine suyu sıkılmış patlıcanlar ile salça, domates sosu, tuz ve su ilave edilerek pişirilir. Mısır unu bir kabın içine alınır, üzerine ılık su ve tuz ilave edilerek ekmek hamuru gibi yoğrulur, geniş bir tepsinin tabanı zeytinyağı ile yağlanır, mısır unu hamuru ince bir tabaka şeklinde tepsie eşit olarak yayılır, kıymalı patlıcanlı harç sıcak olarak hamurun üzerine dökülür, tepsinin üzeri yeşil biber ve domates ile süslenecek orta dereceli fırında yaklaşık 60 dk üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

