



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU TERİNİ (FRANSA)

1250 g kuzu eti (buttan, kemikleri ayıklanıp, bütün yağları alındıktan sonra, 5 mm kalınlığında dilimlenmiş)
2 kırmızı dolmalık biber
2 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
1 soğan (doğranmış)
3 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı kekik
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
600 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri çıkarıldıktan sonra, doğranmış)
2 çorba kaşığı sirke
1 çok iri patlıcan (yaklaşık 600 g)
1/2 tatlı kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)

Fırınınızın ızgarasını yakıp, kırmızı dolmalık biberleri fırın ızgarasının altına yerleştirin ve renkleri siyahlaştıkça çevirerek, derileri her yandan kabarcıncaya kadar (yaklaşık 15 dakika) ızgara edin. Sonra ızgaradan alıp, bir salata kâsesine koyun ve kâsenin üstünü plastik filmle örterek (kâsede biriken buhar, derilerinin iyice kabarmasını sağlayacaktır), bir kenarda soğumaya bırakın. Soğuduklarında derilerini soyup, saplarını ve çekirdekli bölümlerini temizleyerek, bir çukur tabakta kabaca doğrayın (tabağa akan sularını saklayın) ve bir kenara bırakın.

Bir tencereye zeytinyağının 1/2 çorba kaşığını koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Yağ ısınca soğanlar, sarımsaklar, kekik, tuzun 1/4 tatlı kaşığı ve karabiberi koyup, sık sık karıştırarak, karışımı soğanlar saydamlaşınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Domates parçaları, biber parçaları, tabaktaki biber suyu ve sirkeyi ekleyip, ateşi kısarak, sosu koyulaşınca kadar (yaklaşık 7 dakika) pişirin. Sonra tencereyi ateşten alıp, sosu blender kabına aktararak püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın ve bir kâseye aktararak, bir kenara bırakın. Patlıcanı 5 mm kalınlığında ince uzun dilimler halinde kesip, dilimleri bir cam fırın kabının dibine yan yana dizin. Üstlerine limon suyunu gezdirip, kalan tuzu serperek, kabı fırın ızgarasının altına yerleştirin ve patlıcan dilimlerini 5 dakika ızgara edin. Sonra kabı fırından alıp, bir kenara bırakın (fırın ızgarasını kapatın).

Et dilimlerini 2 plastik film tabakası arasına yerleştirip, et takacıyla 3 mm kalınlığa ininceye kadar yassılın. Yapışmayan bir tavaya kalan zeytinyağının 1 çorba kaşığını koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca et dilimlerinin 1/4'ünü koyup, her iki yanlarını 30'ar saniye kızarttıktan sonra, bir tabağa çıkarın. Kalan et dilimlerinin yarısını koyup, her iki yüzlerini 30'ar saniye kızartarak, tabaktaki dilimlerin üstüne çıkardıktan sonra, tavaya kalan zeytinyağının 1/2 çorba kaşığını . koyun ve ısınca kalan et dilimlerini aynı biçimde kızartıp, tavayı ateşten alarak, et dilimlerini tabaktaki dilimlerin üstüne çıkarın.

Tavaya 4 çorba kaşığı su koyup, dibini delikli plastik spatulayla kazıdıktan sonra, domatesli sosun bulunduğu kâseye boşaltın. Fırınınızı 170 °C'a ısıtın. Kalan 1/8 çorba kaşığı zeytinyağıyla 2 l'lik dikdörtgen bir kek kalıbını yağlayıp, dibine patlıcan dilimlerinin kabuklularını (kabuklu yanları üste bakmalıdır) birbiri üstüne kafes biçiminde çaprazlama dizin. Üstüne 1 tabaka patlıcan dilimi ve 1 tabaka et dilimi döşeyip, domatesli sostan 1 çorba kaşığı koyun, işlemleri bütün patlıcan dilimleri ve bütün et dilimleri bitinceye kadar (ortalama 4'er çorba kaşığı domatesli sostan koymayı unutmadan) sürdürüp, kâsede domatesli sostan kalırsa bir kenara ayırın. Kalıbın üstünü bir alüminyum folyoyla örtüp, üstüne bir ağırlık yerleştirin. Sonra fırına verip, 45 dakika pişirin. 'Üstündeki ağırlığı alıp, 45 dakika daha pişirdikten sonra kalıbı fırından alarak, oda sıcaklığında 30 dakika bekletin. Sonra buzdolabına kaldırıp, en az 6 saat soğutun. Soğutma süresinin bitiminde kalıbı fırından alıp, alüminyum folyoyu atın. Keskin bir bıçağı kalıbın iç çeperlerinde gezdirip, sonra üstüne bir servis tabağını ters çevirerek kapatın. Kalıbı tabakla birlikte altüst edip, çevresine ısıtılmış bir peçete sararak, birkaç dakika beklettikten sonra hafifçe çekerek alın.

Tabağa çıkan terini sofrada dilimleyip, yanında kalan domatesli sosla (kaldıysa) servis yapın.