PATLICANLI TİRİT

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

3 adet patlıcan
1 ½ tatlı kaşığı tuz
80 g tereyağı veya sadeyağ
5 adet orta boy soğan, yarım halka doğranmış
150 g kıyma
7 adet sivri yeşilbiber, ince doğranmış
4 adet orta boy domates, ince doğranmış
500 ml su, kaynar
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz, ince kıyılmış
3 adet tandır ekmeği veya ½ adet ekmek, bayat

Patlıcanları alaca soyun. Uzunlamasına yarıya böldükten sonra yarım halka biçiminde incecik dilimleyin. ½ tatlı kaşığı tuzla ovun ve 20 dakika bekletin.
Tavaya yağ, soğan ve 1/2 tatlı kaşığı tuz koyun ve soğan pembele-şene kadar kavurun.
Kıymayı ilave edip kavurmaya devam edin. Daha sonra biber, do-mates ve tuzu yıkanıp süzülmüş patlıcanı katın. 5 dakika daha pişirin.
Su ve karabiberi ekleyin. Tuzuna bakıp gerekirse biraz daha ekleyin.
Patlıcan yumuşayana kadar pişirin.
10 dakika kadar ilk sıcaklığının geçmesi için bekletin.
Ekmekleri 2,5 santim eninde kare lokmalar halinde kesin ve bir tep-siye alın.
Üzerine patlıcanlı karışımı gezdirin. Maydanoz serperek servis edin.

Not: Tirit bayat ekmekleri değerlendirmek için her türlü malzemeyle yapılabilen çok geleneksel bir yemektir. Genellikle et suyu ve haşlama et ile birlikte düşünülse de, bu tarifteki gibi sebzeli hazırlanan örnekler vardır.

© lezzetler.com tarif no:172332 • adı:Patlıcanlı Tirit • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:19.05.2024 - 07:59