



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RULİKOS DE BERENJENA

Nedim Atilla

(Etlı patlıcan sarması)

MALZEMELER:

1 baş kuru soğan

2 adet patates

2 adet yeşil biber

Yarım kırmızı biber

3 çorba kaşığı salça (bir kaşığı biber salçası olabilir)

350 gram kemiksiz kuşbaşı et (kuzu da olabilir)

3 adet büyük domates

1 kilo patlıcan

Kızartmak için sıvıyağ

Tuz, karabiber, kırmızıbiber ve kekik

HAZIRLANIŞI:

Etleri küçük bir tencerede suyunu çekene kadar biraz su ile haşlayın. Suyunu çektikten sonra içine 2 kaşık yağ koyup soğanı ekleyerek kavurun. Tuzunu karabiberi ve kekiğini ekleyin. Soğanlar biraz kavrulduktan sonra biberleri de ilave edin. Bu esnada başka bir tavada küçük küçük kestiğiniz patatesleri kızartın. Kızarmış oları patatesleri de etlerin içine ilave edip domateslerini de ekleyin. Hepsini kavurun. İç malzeme hazır olunca uzun uzun kesip kızarttığınız patlıcanlara sarın. Kürdan ile bağlayın ve tepsinin içine alın. Üç yemek kaşığı salçayı su ile sulandırıp sardığınız patlıcanların üstüne koyup fırında 175 derecede 25 dakika daha pişirin.

Not: Yaz aylarında aynı Türk mutfağı gibi her şekliyle bolca değerlendirilen patlıcanın özellikle Sefarad Mutfağı'nda çok bilinen bir yemeğidir, kıyma halinde et yerine tavuk ile de yapılabilir.