



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALÇALI PATLICAN VE BİBER TAVASI

1,5 kg patlıcan
3 domates (küçük)
1,5 bardak çiçek yağı
6 dolmalık biber
1 çorba kaşığı tuz
Üzerine:
8 diş sarımsak
1 kahve fincanı tuz
2 orta boy domates

Patlıcanların kabukları alaca tarzında ayıklanır, sonra yarım parmak kalınlığında doğranır (yuvarlak, ya da uzun olarak) sonra üzerlerine tuz serpilerek yarım saat dinlendirilir. Patlıcanlar sularını salınca, bunlar iyice sıkılır, suları akıtılır. Bu iş bitince bir tavaya rafine çiçek yağı konularak kızdırılır ve patlıcanlar tavaya atılır. Her iki tarafları da kızarıncaya, delikli kepece ile süzülerek tavadan alınır ve servis tabağına yayılır. Bir kuşaneye, patlıcanların kızardığı yağdan 1 kahve fincanı konularak kızdırılır. Bunun içine kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesler, 1 kahve kaşığı tuzun içine atılarak dövülmüş 8 diş sarımsak ilâve edilir. Domatesler, salça kıvamına gelince tava ateşten indirilir ve tabaktaki kızarmış patlıcanların üzerine dökülerek yayılır ve servis yapılır.