



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEYH MUALLA

Ayşe Tüter

- 1 kg. patlıcan
- 2 su bardağı haşlanmış mercimek
- 2 soğan
- 500 gr. domates
- baş sarımsak
- 1 kaşık nane
- Tuz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 limon suyu
- 1 çay bardağı sıvıyağ

Domatesleri yuvarlak dilim halinde kesip tencerenin dibine dizin. Mercimeği, halka halka doğranmış soğanı, naneyi ve sarımsağı karıştırın. Tuz koyup harmanlayın. Patlıcanları alaca soyup tuzlu suda bekletin ve yıkayıp sıkın. Kuşbaşı doğrayıp domateslerin üzerine mercimekli harç koyun. Üstüne patlıcan dizip malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Domates dilimleri ile kapatıp üzerine yağ, limon suyu ve nar ekşisi gezdirin. Hiç su koymadan kısık ateşte pişirin. Bu yemek sıcak ve soğuk olarak yenilebilir.