



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN ŞİHILMAHŞE (KİLİS)

Nigar Baytürkmen

1 kg orta boy patlıcan
750 gaz yağlı kıyma
1 baş büyük kuru soğan
Su
Karabiber
Tuz

Patlıcanlar sapı az kalmak kaydıyla körük gibi (yatay şekilde) dilimlenir.
Kıyma, rendelenmiş soğan, karabiber, tuz karıştırılıp patlıcan dilimleri kalınlığında köfte formu verilir.
Tencereye sıkışık biçimde ve yan üzeri dizilir.
Üzerini geçecek kadar su verilir, kapak örtülür.
Patlıcan pişene ve suyu iyice azalana dek ateşte tutulur.
Sarımsaklı yoğurt ile servis edilir.

Not: Yemeğe suyu konurken domates rendesi de eklenebilir.