



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞIK MUALLA (HATAY REYHANLI)

Kullanılacak Malzemeler

- 1 çay kaşığı nane
- 1 çay kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı karabiber
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 demet maydanoz
- 5 adet domates
- 5-6 adet patlıcan
- 1-2 soğan
- 1 çorba kaşığı biber salçası
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1-2 adet domates

Hazırlanma Şekli

Patlıcanları alacalı soyun. Ortadan kesin eninine uzun olarak doğrayın. On dakika tuzlu suda tutun. Mercimeği beş, on dakika kaynatın suyunu süzün. Rendelenen soğanı tencerede kavurun. İçine haşlanan mercimeği, kimyon, nane, ince kıyılmış maydanoz, pul biber ve iki domates rendesiyle biber salçasını ekleyin, beş dakika kavurun. Tencereye süzdüğünüz patlıcanları bir sıra dizin. Üzerine mercimeği onun üzerine tekrar patlıcanı koyun. Mercimek bitene kadar bu şekilde yerleştirin. Kalan domatesi rendeleyin içine iki çay bardağı su ekleyin. Yemeğin üstüne dökün. Kısık ateşte pişirin.

[ML® Şık Mualla için tıklayın](#)