



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİLKME (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

5 Adet orta boy patlıcan
1 Adet kuru soğan
3 Diş sarımsak
2 Adet yeşil biber
3 Adet domates
Yarım çay bardağı ayçiçek yağı
Tuz, şeker
Yarım çay bardağından daha az su

Patlıcanların bütün kabuklarını soyup küp küp doğruyoruz. Acısını çıkarmak için tuz serpip yıkıyoruz. Diğer tarafta kuru soğanı ve sarımsağı doğruyoruz. Tenceremize çiçek yağı veya zeytinyağı koyuyoruz. Üzerine soğanı ve sarımsağı ilave ediyoruz, 2-3 dakika kavuruyoruz. Patlıcanları ve yeşil biberleri ilave ediyoruz. Hepsini 2-3 tur çeviriyoruz. Üzerine kabuğu soyulmuş domatesleri ilave ediyoruz. Tuzu ve şekerini koyuyoruz. Suyunu olabildiğince az kullanıyoruz. Suyu ne kadar az olursa lezzeti o kadar çok olur. Kapağını kapatıp kendi buharında ve öz suyunda pişmeye bırakıyoruz. Pişince soğutuyoruz, servise hazır hale getiriyoruz. İstenilirse üzerine dereotu serpiyoruz.