



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN KAYIĞI

Seda Yetişkin

2 bostan patlıcanı
500 gr kuşbaşı et
300 gr mantar
2 sivri biber
3 domates
1 soğan
1 tatlı kaşığı biber salçası
5 yemek kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Kimyon
Üzeri için;
1 kırmızı biber
150 gr kaşar peyniri rendesi
Maydanoz
Kızartma için;
Ayçiçeği yağı

1-Patlıcanları yıkayıp enlemesine ortadan ikiye kesin ve kenarlardan 1,5 cm kadar boşluk bırakıp içini oyun. Tuzlu suda 15 dakika bekletin. Kağıt havlu ile kurulayıp kızgın yağda kızartın. (Kızartma yerine patlıcanın içine ve etrafına fırça ile zeytinyağı sürüp fırında yumuşayınca kadar da pişirebilirsiniz.)

2-Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Biberleri ince doğrayın. Mantarları fırçalayarak yıkayın ve ince ince dilimleyin. Soğanı piyazlık doğrayıp zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavurun. Etleri ekleyip renkleri değişene kadar yüksek ateşte 1-2 dakika soteleyin. Domates, biber, salça ve mantarları ekleyin. Sıcak su ilave edip kısık ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin.

3-Patlıcanları fırın kabına dizin. Hazırladığınız etli karışımı patlıcanların içlerine paylaştırın. Suyunu üzerine dökün. Rendelenmiş kaşar peynirini serpiştirin. Kırmızı biberi ince şeritler halinde doğrayıp patlıcanların üzerlerine dizin ve 200 dereceye ayarlanmış fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin.

4-Üzerini maydanoz ile süsleyerek sıcak servis yapın.