



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARHANALI PATLICAN (ÇANAKKALE)

Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

- 1 kg patlıcan
- 1 su bardağı göce (sütlü tarhana)
- 3 adet soğan
- 100 gr lor
- 2 adet yumurta
- Yarım demet nane
- Yarım demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 su bardağı su

Patlıcanlar kaynamakta olan sıcak suya konularak, yumuşayınca kadar bekletilir. Yumuşadığında kevgirle ocaktan alınarak, üzerine soğuk su dökülür. Soğuyana kadar 10 dakika süreyle bekletilir ve suyu süzülür. Patlıcanlar diklemesine ikiye bölünür ve içleri çıkarılır ve çıkarılan içlerin çekirdeksiz kısmı ince ince doğranır. Soğanlar ince ince kıyılır ve 4 yemek kaşığı zeytinyağı ile sararana kadar kavrulur. Sarardığında, doğranmış patlıcan içleri eklenerek, 5 dakika daha kavrulur. Üzerine 3 su bardağı sıcak su eklenir ve kaynamaya bırakılır. Kaynadığında göce eklenerek, kısık ateşte, suyunu çekinceye kadar pişirilir. (Suyunu tamamen çekmemesine özen gösterilmelidir.) Malzemeler ateşten alınarak, yaklaşık 10 dakika soğumaya bırakılır. Soğuyan malzemenin içine, ince kıyılmış nane, maydanoz, tuz ile karabiber ve lor katılarak, harmanlanır. Bu harç ile daha önce içleri çıkarılan patlıcanlar doldurulur. Patlıcanlar 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta ve 1 yemek kaşığı zeytinyağı bir kaptan çırpılarak, patlıcanların üzerine sürülür ve tepsi fırına verilir. Malzemelerin üzeri pembeleştiğinde yaklaşık 1 saat sonra- fırından alınarak, soğutulur; bu halde servis edilir.

