



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TUNUS USULÜ PATLICAN

- 3 patlıcan
- 1 çorba kaşığı + 1/2 çay kaşığı tuz
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 soğan (doğranmış)
- 1 diş sarımsak (kıyılmış)
- 1 kahve kaşığı kırmızıbiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çorba kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
- 1/2 kg domates (soyulmuş, doğranmış)
- 2 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)

Patlıcanları küp biçiminde doğrayıp, üstlerine 1 çorba kaşığı tuz serpererek, yarım saat bir süzgecin içinde bırakınız. Sonra patlıcanları kağıt peçeteye kurulayınız. Büyük bir tavada yağı kızdırıp, soğanları koyarak pembeleşinceye kadar kızartınız. Sarımsak, kırmızı biber ve kimyonu ekleyip 2 dakika kadar pişiriniz. Patlıcanları koyup her yanlarını kızartınız. Domates, nane ve kalan 1/2 çay kaşığı tuzu ekleyiniz. Ağır ateşte arasıra karıştırarak, yemek bütün suyunu çekinceye kadar pişiriniz. Üstüne maydanozu serpip servis ediniz.

Not: Bu yemek hem sıcak, hem soğuk olarak ikram edilebilir. Koyun eti ile pişen yemekler ve özellikle kuzu kebabları ile servis ediniz.
