



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAĞLI PATLICAN (MUĞLA)

Muğla Valiliği

1 kg. taze patlıcan
4-5 adet yeşil biber
3-4 adet domates
8-10 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı salça
1 yemek kaşığı toz kırmızı biber
1-1,5 su bardağı zeytinyağı
1-2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

Patlıcanlar, alaca soyulur, uzunluğuna göre iki ya da üç parça halinde kesilir, acısı çıksın diye tuzlu suda bekletilir ve sonra süzülür. Patlıcanların soyulan yüzünde, bıçağın ucuyla birer-ikişer delik açılır. Açılan deliklere, kabuğu soyulan sarımsak dişlerinden bir kısmı, iriyse ikiye kesmek suretiyle yerleştirilir.

Biberler yıkanır, süzülür ve pişerken patlamasını diye sivri uçtan yukarı doğru küçük birer çentik atılır.

Tavada ısıtılan yağda önce patlıcanlar sonra biberler kızartılır.

Bir tarafta kızartma yapılırken diğer tarafta da soğan ve domatesler küçük küçük doğranır. Başka bir tencerede ısıtılan bir-iki kaşık yağda önce soğan sonra salça, domates, kalan sarımsaklar ve toz kırmızı biber kavrulur. Su eklenir. Sos özleşince içine kızartılan patlıcan ve biberler atılır. 5-6 dakika sonra yağlı patlıcan veya diğer adlandırılmasıyla imambayıldı yemeği hazır olur. Üstüne karabiber serpilir.

Servisi, sıcakken yapılır. Yanında bulgur pilavı ile yoğurt, ayran ya da cacık tercih edilir.

Yağlı patlıcan yemeğinin aynı malzemeler kullanılarak hazırlanan ve Datça tarafında yine imambayıldı olarak adlandırılan bir başka şekli de, sos malzemesinin, bütün olarak kızartılan ve boylamasına karnı açılan patlıcanlara doldurup tavada ya da fırında pişirilmesi ile elde edilir.

Not: Patlıcan kızartılarak yapıldığı için biraz yağlı olan ve bu nedenle Ula tarafındaki adı ile yağlı patlıcan, Ortaca tarafındaki adı ile de imambayıldı, çarşı mutfağına fazla yansımamış geleneksel bir ev yemeğidir.



