



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YARMADAN PATLICAN SİLKME (AMASYA)

Amasya Valiliği

1 kg. patlıcan
200 gr. kıyma
1 kuru soğan
1 çay bardağı yarma
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Sarımsaklı yoğurt

Patlıcanlar alacalı soyulur. Dörde ayrılır ve ipe asılır kurutulur. Kurumuş patlıcanlar 5 cm. boyunda kırılır ve suya atılarak haşlanır. İyice haşlandıktan sonra suyu süzülür. Diğer taraftan soğanla kıyma kavrulur. Haşlanmış patlıcanlara yarma, salça, tuz ilave edilir. 2 su bardağı sıcak su konarak kapağı kapatılır. Kısık ateşte pişirilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek servis yapılır.

Not: Kabak kurusu yemeği de aynı şekilde yapılır.

