



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ PATLICAN

- 1 kg patlıcan
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 4 adet domates
- 2 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 kahve fincanı nar ekşisi
- Tuz
- 2 yemek kaşığı margarin

Patlıcanları alacalı soyup enine ikiye bölelim. Bölünen patlıcanları uç kısımlar kopmayacak şekilde üstten çaprazlama ikiye keselim. Tuzlu suda beklesinler. Yeşil mercimekleri 1,5 - 2 saat suda bekletelim, suyunu süzelim. Bir kapta mercimek , ezilmiş sarımsak, küp doğranmış kuru soğan ve domatesleri margarinle birlikte karıştıralım. Salçalar, tuz, baharatlar ve nar ekşisini ilave edip güzelce harmanlayalım. Patlıcanları tuzlu suyunu döküp, sudan geçirelim. Her patlıcanın içini hazırladığımız içten dolduralım, dışa taşıyabilir. Önemli değil. Tencereye dikey yerleştirelim. Üzerini örtmeyecek şekilde suyunuda ilave edip pişirelim. Patlıcanlar pişince ocaktan alalım. Sıcak servis yapılabilir.

