



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI PATLİCAN İÇİ KAVURMASI (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

10 patlıcanın içi ya da ona esdeger kurutulmuş patlıcan içi
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 soğan
1 yemek kasığı karışık salça
1 yemek kasığı kırmızıbiber (ya da pul biber)
Tuz

Dolma yapılırken artan içler kararmasın diye çesme suyuna ıslanır. Kuru iç kullanılacaksa önce haslanır. Bir tencereye zeytinyağı alınır. Üzerine soğan doğranır ve pembelesinceye dek kavrulur. Sonra salça ve kırmızıbiber konur. Üzerine patlıcan içleri konarak kavrulur. Yeterince kavrulan patlıcan içleri tabaklara alınarak servis yapılabildiği gibi yufka ekmeğe dürüm yapılarak da yenir. Zeytinyağlı patlıcan içi kavurmasının yanında ayran ve salata bulundurulur.

Not: Dolma yapılırken artan patlıcan içleri bu şekilde değerlendirilebilir. Kurutulmuş patlıcan içleri kullanılacaksa önce haslanır. Çesme suyunda ve ara ara suyu değiştirilerek 2-3 saat dinlendirilir. Sonra kullanılır.