



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler  Mutluluklar Diler

PATLICAN S LKMESİ



- 1 kg. patlıcan
- 2 Adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 3 Adet dolmalık biber
- 3 Adet iri olgun domates
- 1  ay bardağı ay ı ek yağı
- 1  ay bardağı pirinç
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanlar  ubuklu soyulur, tuzlu bol suya acısı çıkması için en az yarım saat ıslatılır.
- # Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, tencereye konur, üzerine ince kıyılmış sarımsak eklenir, ay ı ek yağı gezdirilir, ateşe yerleştirilir.
- # Soğan ve sarımsak tam pi meden tohumları çıkarılmış, biraz iri doğranmış dolma biberi, kabukları soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış domates, acısı çıkılmış, yarım daire şeklinde doğranmış patlıcan ve tuz katılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, kısık – orta ateş arası ocağı yerleştirilir, ara sıra sallayarak pişirilir.
- # Pi mesine yakın ayıklanmış, yıkanmış pirinç ilave edilir. 10 – 12 dakika daha pişirilir.
- # Ilık ya da sođuk olarak sofraya getirilir.

Not: Yemek, tencereyi sallayarak pi irildiğı için "silkme" adını almıştır.