



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

IK MUALLA



8 adet kemer patlıcan
2 adet orta boy kuru soğan
4 adet iri domates
1 su bardağı kırmızı mercimek
1 orba kaşığı biber salçası
6 orba kaşığı ayıek yağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
yarım tatlı kaşığı kimyon
yarım tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
8 - 10 dal maydanoz

Patlıcanlar ubuklu soyulur. Bütün olarak tuzlu suda yarım saat bekletilir.

Bu arada yıkanmış kırmızı mercimeğin üzerine iki su bardağı su eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

Tencereye sıvıyağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. zerine salça ve haşlanmış mercimek katılır, birkaç dakika kavrulur.

Daha sonra rende domates eklenir, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir, nane, kimyon, karabiber, tuz katılır, karıştırılır, ateşten alınır.

Patlıcanların suyu iyice süzülür, önce enine  parçaya kesilir, sonra boyuna yarım santim kalınlığında dilimlenir.

Düz tabanlı bir tencerenin tabanına bir sıra patlıcan dizilir, üzerine bir miktar mercimekli harç konur. Malzeme bitene kadar bu işlem kat kat koyarak tekrarlanır.

En üste bir çay bardağı sıcak su gezdirilir, tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 20 dakika olmak üzere yarım saat pişirilir.

Ilık servis yapılacağı sırada üzerine maydanoz serpilir.

Not: ık Mualla, Hatay Reyhanlı'ya özgü bir yemektir.