



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Scrollata di Melanzana

Patlıcan Silkmesi



Un kg di melanzane  
2 cipolle  
4 spicchi d'aglio  
3 pepe  
3 pomodori  
Un bicchierino olio di girasole  
Un bicchierino di riso  
1,5 cucchiaini di sale

- # Le melanzane si sbucciano poi si aspettano circa per mezz'ora nell'acqua salata.
- # Le cipolle italiano in rotonde poi si mette nella pentola alla sopra si aggiunge aglio pestato insieme con olio di girasole e la pentola si mette sul fuoco.
- # Senza cucinare completamente di cipolle si aggiungono pepe tagliate pomodoro tagliato in dado e melanzane levate dall'acqua insieme con sale.
- # Si coperta il coperchio di pentola poi si inserisce sul fuoco medio. Cucina con scrollare.
- # Nel momento vicino alla cucina mento si aggiunge riso lavato e pulito si cucina ancora per 10 o 12 minuti.
- # Si servisi frisco o freddo.

Nota: La ricetta di cucina con movie era la pentola per questo ha preso il nome scrollata.