



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

«Силькме» с баклажанами

Patlıcan Silkmesi



1 кг. баклажан
2 луковицы
4 зубчика чеснока
3 шт. зеленого перца
3 крупных спелых помидора
0,5 стакана растит. масла
0,5 стакана риса
1,5 ч.л. соли

Баклажаны очистить и положить в соленую воду минимум на 30 минут.

Лук порезать полукольцами, положить в кастрюлю, добавить мелко рубленый чеснок, растит. масло и поставить на огонь.

Пассировать минуты 2, затем добавить очищенный от семечек крупно порезанный перец, очищенные от кожуры и порезанные кубиками помидоры. Затем добавить порезанные полукольцами баклажаны и соль.

Закрыть крышкой и готовить на медленном огне, периодически слегка встряхивая.

Не задолго до готовности добавить рис и тушить еще 10-12 минут.

Подавать теплым или холодным.

Так как при приготовлении блюда кастрюлю периодически надо встряхивать, отсюда и название силькме, что значит встряхивать.