



«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 рубленный 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.