



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.

# Закрывать 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.