



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

PATLICAN SİLKMESİ



- 1 kg. patlıcan
- 2 Adet kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 3 Adet dolmalık biber
- 3 Adet iri olgun domates
- 1 Çay bardağı ayçiçek yağı
- 1 Çay bardağı pirinç
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

- # Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu bol suya acısı çıkması için en az yarım saat ıslatılır.
- # Kuru soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, tencereye konur, üzerine ince kıyılmış sarımsak eklenir, ayçiçek yağı gezdirilir, ateşe yerleştirilir.
- # Soğan ve sarımsak tam pişmeden tohumları çıkarılmış, biraz iri doğranmış dolma biberi, kabukları soyulmuş, tavla zarı şeklinde doğranmış domates, acısı çıkmış, yarım daire şeklinde doğranmış patlıcan ve tuz katılır.
- # Tencerenin kapağı kapatılır, kısık - orta ateş arası ocağa yerleştirilir, ara sıra sallayarak pişirilir.
- # Pişmesine yakın ayıklanmış, yıkanmış pirinç ilave edilir. 10 - 12 dakika daha pişirilir.
- # Ilık ya da soğuk olarak sofraya getirilir.

Not: Yemek, tencereyi sallayarak pişirildiği için "silkme" adını almıştır.