



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

## PATLICAN ORTA



6 adet patlıcan (1 kg)  
800 gr kuzu kuşbaşı  
2 adet orta boy kuru soğan  
3 adet domates  
4 adet sivri biber  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı su

- # Et düdüklü tencereye aktarılır, üzerine 1 su bardağı su konur. Kapağı kapatılır, hızlı ateşte pim çıktıktan sonra kısılır, 8-10 dakika pişirilir.
- # Patlıcanlar çubuklu soyulur, tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
- # Tencereye tereyağı ve sıvıyağ konur, ısınıp karışınca ince doğranmış soğan atılır ve pembeleşene kadar kavrulur.
- # Üzerine tohumları çıkarılmış, iri doğranmış biber ve kıyılmış sarımsak katılır, renkleri değişene kadar pişirilir.
- # Sonra salça, tuz, pul biber ve ince kıyılmış domates eklenir.
- # Domates şeklini kaybedince haşlanmış et, suyuyla birlikte ilave edilir. Bir taşım pişirilir.
- # En son boyuna 4 parçaya kesildikten sonra 3 parmak eninde doğranmış patlıcanlar üste konur, bastırılır, karıştırılmaz.
- # Kapaklı olarak, orta ateşte 25 dakika kadar pişirilir.
- # Ateşten aldıktan sonra 15-20 dakika dinlendirilir, karıştırılır, servise sunulur.

**Not: Patlıcan Orta Konya'nın sevilen yemeğidir. Orijinal tarifinde salça ve sarımsak kullanılmaz.**