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 kaptılır, 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.