CİVE

5 adet patlıcan (1 kg)
2 adet kuru soğan
5 adet orta boy domates
5 adet sivri biber
3 diş sarımsak
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı kuru nane

Patlıcanlar çubuklu soyulu, kuşbaşı şeklinde doğranır, tuzlu suda yarım saat kadar bekletilir.
Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve yarım olarak kavrulur.
Tohumları çıkarılmış, fazla ince doğranmamış biberler katılır. Biberin de rengi dönene kadar kavrulur.
Üzerine patlıcan eklenir, tuzun yarısı serpilir, karıştırılır, kapağı kapatılır ve orta ateşte 15 dakika pişirilir.
Kabukları soyulmuş ve iri doğranmış domatesler patlıcanın üzerine yerleştirilir. İnce kıyılmış sarımsak, yıkanmış pirinç, pul biber, nane ve kalan tuz serpilir.
Karıştırmadan tencerenin kapağı kapatılır, 15 dakika daha pişirilir, ateşten alınır.
Tencerenin içinde ılık hala gelen cive servisten hemen önce karıştırılır ve sofraya getirilir.

Not: Cive Antalya'nın yöresel lezzetidir. Mevsimine göre taze sarımsak ve taze nane kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1557 | Adı: Cive | İndirme tarihi: 02.08.2025 - 11:57