



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

CİVE



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

- # Patlıcanlar ubuklu 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.