



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

## IK MUALLA



8 adet kemer patlıcan  
2 adet orta boy kuru soğan  
4 adet iri domates  
1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 orba kaşığı biber salçası  
6 orba kaşığı ayçiçek yağı  
1 tatlı kaşığı kuru nane  
yarım tatlı kaşığı kimyon  
yarım tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz  
8 - 10 dal maydanoz

# Patlıcanlar ubuklu soyulur. Bütün olarak tuzlu suda yarım saat bekletilir.

# Bu arada yıkanmış kırmızı mercimeğin üzerine iki su bardağı su eklenir. Kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirilir.

# Tencereye sıvıyağ konur, ince kıyılmış soğan eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. zerine salça ve haşlanmış mercimek katılır, birkaç dakika kavrulur.

# Daha sonra rende domates eklenir, kaynama noktasına gelene kadar pişirilir, nane, kimyon, karabiber, tuz katılır, karıştırılır, ateşten alınır.

# Patlıcanların suyu iyice süzülür, önce enine  parçaya kesilir, sonra boyuna yarım santim kalınlığında dilimlenir.

# Düz tabanlı bir tencerenin tabanına bir sıra patlıcan dizilir, üzerine bir miktar mercimekli harç konur. Malzeme bitene kadar bu işlem kat kat koyarak tekrarlanır.

# En üste bir çay bardağı sıcak su gezdirilir, tencerenin kapağı kapatılır, önce orta ateşte 10 dakika, sonra kısık ateşte 20 dakika olmak üzere yarım saat pişirilir.

# İlık servis yapılacağı sırada üzerine maydanoz serpilir.

**Not:** ık Mualla, Hatay Reyhanlı'ya özgü bir yemektir.