



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

FIRINDA PATLICAN



6 adet patlıcan
Yarım kg. kuzu kuşbaşı
2 adet iri kuru soğan
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
8 adet sivri biber
3 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
yarım tatlı kaşığı karabiber
Kızartmak için;
2 su bardağı sıvıyağ

- # Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, daha sonra sudan alınır, kurulanır. Boyuna artı şeklinde kesilir parmak uzunluğunda doğranır.
- # Biberler boyuna kesilir, tohumları çıkarılır, ortadan ikiye kesilir. Patlıcanlar ve biberler ayrı ayrı kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır,
- # Diğer tarafta soğanlar ince kıyılır sıvıyağda kavrulur, üzerine kuşbaşı et ilave edilir. Suyunu bırakıp çekince salça, tuz ve karabiber katılır, 5 dakika daha pişirilir.
- # Uygun büyüklükte fırın kabına önce kızarmış patlıcanlar konur, üzerine sırasıyla, kızarmış biberler, kavrulmuş et ve halka şeklinde doğranmış domatesler yerleştirilir.
- # Yemek önceden ısıtılmış 200 derece fırında domatesler hafif şeklini kaybedene kadar pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Domatesin içerdiği su miktarına göre yarım bardak su ilave edilebilir.