

Patlican Kapama

Malzemeler

1 cay bardagi pirinc
3 tane patlican
3 tane domates
3 tane carliston biber
1 yemek kasigi tuz
1 cay bardagi zeytinyagi
1 lt su, 1 su bardagi su

Yapilisi

Oncelikle patlicanlari alacali soyarak, tuz ve 1 lt su icinde 30 dakika bekletilir. Tepsiye yikanmis pirincin 1/3'u yayilir. Uzerine halka halka kestigimiz domatesler, patlicanlar ve dilimlenmis biberler yerlestirilir. Bunlari uzerine yeniden pirincin 1/3'u; onun da uzerine halka kesilmis domates, patlicanlar ve dilimlenmis biberler koyulur. Malzemeler bitene kadar ayni isleme devam edilir. Uzerlerine zeytinyagi gezdirilerek firina verilir. Malzemelerin ustu kizardiginda, tepsi firindan cikarilarak, 1 su bardagi sicak su gezdirilir ve tekrar firina koyularak, suyunu cekene kadar pisirilir ve servise hazir. Ellerimize saglik