

Tarhanali Patlican

Malzemeler

1 kg patlican
1 su bardagi sutlu tarhana
3 tane sogan
100 gr lor
2 tane yumurta
yarim demet nane
yarim demet maydanoz
1 cay kasigi karabiber
1 tatli kasigi tuz
4 yemek kasigi zeytinyagi
2 yemek kasigi zeytinyagi
3 su bardagi su

Yapilisi

Ocaga tencereyle suyu koyun. Kaynayan suyun icine patlicanlari ekleyin. Yumusadiginda kevgirle ocaktan alinarak, uzerine soguk su dokulur. Soguyana kadar 10 dakika sureyle bekletilir ve suyu suzulur. Patlicanlar diklemesine ikiye bolunur ve icleri cikarilir ve cikarilan iclerin cekirdeksiz kısmi ince bir sekilde dogranir. Soganlar ince bir sekilde kiyilir ve 4 yemek kasigi zeytinyagi ile pembelesene kadar kavrulur. Daha sonra dogranmis patlican icleri eklenerek, 5 dakika daha kavrulur. Uzerine 3 su bardagi sicak su eklenir ve kaynamaya birakilir. Kaynadiginda goce eklenerek, kisik ateste, suyunu cekinceye kadar pisirilir. (Suyunu tamamen cekmemesine ozen gosterilmelidir.) Malzemeler atesten alinarak, yaklasik 10 dakika sogumaya birakilir. Soguyan malzemenin icine, ince kiyilmis nane, maydanoz, tuz ile karabiber ve lor katilarak, harmanlanir. Bu harc ile daha once icleri cikarilan patlicanlar bir guzel doldurulur. Patlicanlar 2 yemek kasigi zeytinyagi ile yaglanmis tepsiye dizilir. Yumurta ve 1 yemek kasigi zeytinyagi bir kapta cirpilarak, patlicanlari uzerine surulur ve tepsi firina verilir. Malzemelerin uzeri pembelestigin de yaklasik 1 saat sonra firindan alinarak, sogutulur; bu halde servise hazir. ellerimize saglik