

# Fırınlanmış Patlıcanlı Nohut Güveci

**Süre:** 1 Saat dk

## Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

## Malzemeler:

- 2 patlıcan
- 1,5 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 1 kapya biber
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1,5 su bardağı sebze suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon

## Ön Hazırlık:

Fırını önce patlıcanları kızartmak için 220°C'ye ısıtın. Patlıcanları iri küpler halinde kesin; soğanı ve kapya biberi doğrayıp domatesleri hazırlayın. Haşlanmış nohudu süzün, zeytinyağını iki aşama için ayırın; güveç kabını hazır edin.

## Servis Önerisi:

Güveci kısa süre dinlendirip patlıcan ve nohutları ezmeden tabaklara alın. Koyu domatesli suyunu porsiyonların üzerine gezdirin; yemeği sıcak, yanında ekmek veya sade pilavla servis edebilirsiniz.

---

## Yapılışı:

### 1. Patlıcanları fırınlayın:

- Fırını 220°C'ye ısıtın. Patlıcanları iri küpler halinde kesin, zeytinyağının bir bölümü ve tuzla harmanlayıp tepsiye tek kat yayın.
- Yaklaşık 20 dakika, yüzeyleri renk alıp içleri yumuşayana kadar fırınlayın; pişirme ortasında bir kez çevirin.

### 2. Güvecin tabanını hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğanı ve kapya biberi doğrayın. Kalan zeytinyağında soğanı yumuşatıp biber salçasını ekleyin ve kısa süre kavurun.
- Doğranmış domatesleri katıp birkaç dakika suyunu salmasını bekleyin.

**3. Nohutla birleştirin:**

- Haşlanmış nohudu, sebze suyunu, kimyonu ve tuzu tencereye ekleyip karıştırın.
- Fırınlanmış patlıcanları ezmeden karışıma katın ve güveç kabına aktarın.

**4. Güveci fırında pişirin:**

- Kabı 190°C fırında yaklaşık 20–25 dakika, sos hafifçe koyulaşana kadar pişirin.
- Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirip sıcak servis edin; patlıcan parçalarını ezmemeye dikkat edin.

## Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanmış patlıcanlar çatalın gireceği kadar yumuşak kalmalı, ancak güveçte ezilip kaybolmamalıdır. Nohutlar bütün durmalı; domatesli sos hafifçe koyulaşıp sebzeleri kaplamalı, kabın dibinde sulu bir tabaka oluşturmamalıdır.

## Saklama:

Güveçten artanı iki saat içinde sığ, kapaklı bir kaba alıp buzdolabına kaldırın ve iki gün içinde tüketin. Yeniden ısıtırken sos koyulaşmışsa az sıcak su ekleyip kısık ateşte karıştırın; patlıcan parçalarını ezmemek için nazikçe çevirin.

>> **İpucu:** Patlıcanları önceden fırınlayıp güvece sonradan ekleyin; böylece daha az yağla yumuşak kalırlar.

Kiraz'ın Mutfağı