



KIRAZ'IN  
MUTFAĞI



## Fırınlanmış Patlıcanlı Nohut Güveci



**Süre:** 1 Saat dk

## **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme 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:**

Sebzeleri yıkayıp kuruladıktan sonra tarifte belirtilen boyutta kesin. Çiğ et veya tavuğu ayrı tahtada hazırlayıp sebzelere geçmeden önce bıçağı ve çalışma yüzeyini yıkayın. Sos, baharat ve sıvı ölçülerini önceden çıkarın; tavadaki veya fırın kabındaki malzemeleri üst üste yığmayın.

## **Servis Önerisi:**

Yemeği kısa süre dinlendirip sıcak servis edin. Yanına sade pilav, yoğurt veya mevsim salatısından yalnızca tarife yakışan bir eşlikçi ekleyin.

---

## **Yapılışı:**

### **1. Ön hazırlığı yapın:**

- 2 patlıcan, 1,5 su bardağı haşlanmış nohut ve 2 domates malzemelerini tarifte kullanılacak boyutta hazırlayın.
- Çiğ et veya tavuk kullanılıyorsa sebzelerden ayrı kesme tahtası kullanın.

### **2. Ana malzemeyi pişirin:**

- Tencereyi iyice ısıtıp yağı ve ana malzemeyi ekleyin; üst üste yığmadan renk aldırın.

- Sert dokulu sebzeleri ekleyip orta ateşte kokuları belirginleşene kadar çevirin.

### **3. Yemeği birleştirin:**

- Kalan sebzeleri, baharatları ve ölçülü sıcak suyu ekleyin.
- Kapağı kapalı biçimde malzemeler yumuşayana ve lezzetler birleşene kadar pişirin.

### **4. Son kontrolü yapın:**

- Suyunu ve tuzunu kontrol edin; gerekiyorsa kapağı açık birkaç dakika çektin.
- Ocaktan aldıktan sonra beş on dakika dinlendirerek servis edin.

### **Pişme ve Kıvam Kontrolü:**

Et veya tavuk kullanılan tarifte merkez tamamen pişmeli ve pembe bölüm kalmamalıdır. Sebzeler biçimini korurken çatalı zorlamamalı; yemeğin suyu tabağın dibinde birikmek yerine malzemeleri kaplamalıdır. Yüksek ateş yüzeyi kurutuyorsa ısıyı düşürün; servis öncesinde en kalın parçayı keserek iç dokuyu kontrol edin.

### **Saklama:**

Yemeği oda sıcaklığında iki saatten fazla bekletmeden sığ bir kaba aktararak soğutun. Buzdolabında iki güne kadar saklayın ve yalnız tüketilecek porsiyonu bir kez, içi tamamen ısınacak şekilde yeniden ısıtın.

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