KİRAZ'IN MUTFAĞI

Diyarbakır Patlıcan Meftunesi

Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 1 saat 5 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 500 g kemikli veya kuşbaşı kuzu eti
- 4 orta boy patlıcan
- 2 domates
- 2 sivri biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 2 yemek kaşığı sade yağ veya tereyağı
- 2 yemek kaşığı tane sumak
- 4 diş sarımsak
- Tuz ve pul biber
- Yaklaşık 3 su bardağı sıcak su

Ön Hazırlık:

Tane sumağı 2 su bardağı ılık suda 30 dakika demleyin, sonra ince süzgeçten geçirin. Patlıcanları iri küpler hâlinde doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin; sudan çıkarıp durulayın. Domatesleri ve biberleri iri doğrayın, sarımsağı ezin.

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Eti yumuşatın:

- Kuzu etini tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin. Orta ateşte et yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika haşlayın; üzerinde köpük oluşursa alın.
- Et suyundan bir miktar ayırın. Et kemikliyse dikkatlice çıkarın veya servis ederken kemikli bırakın.

2. Salçalı tabanı hazırlayın:

- Ayrı tencerede sade yağı ısıtıp salçayı çiğ kokusu gidene kadar kavurun. Eti ekleyip 4-5 dakika çevirin.
- Patlıcan, domates ve biberleri tencereye katmanlar hâlinde yerleştirin. Sebzeleri dağıtmamak için fazla karıştırmayın.

3. Sumak suyuyla pişirin:

- Et suyundan ve sıcak sudan toplam yaklaşık 3 su bardağı ekleyin; sumak suyunu süzüp tencereye dökün.
- Kaynayınca ateşi kısın, kapağı kapatın ve sebzeler yumuşayıp et tamamen pişene kadar 25-30 dakika pişirin. Patlıcanı ezmemek için tencereyi kaşıkla karıştırmak yerine hafifçe sallayın.

4. Sarımsakla tamamlayın:

- Sarımsağı tuzla ezin. Tenceredeki sıcak sudan birkaç kaşık alıp sarımsağa karıştırın; servis öncesi yemeğin üzerine gezdirin.
- Tuz ve ekşiliği kontrol edin, ocaktan aldıktan sonra kapağı kapalı 10 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patlıcan yumuşamalı fakat kabuk ve parçalar tamamen dağılmamalıdır. Sumak ekşiliği belirgin olmalı, acılaştıracak kadar keskin olmamalıdır. Fazla ekşi geldiyse az sıcak suyla dengeleyin.

Servis Önerisi:

Sıcak servis edin; yanında sade bulgur pilavı veya ekmek sunabilirsiniz. Sarımsaklı sosu tencereye baştan eklemek yerine servis öncesi kullanın.

Saklama:

Artanı iki saat içinde sığ kaba alıp buzdolabında 2-3 gün saklayın. Kısık ateşte, patlıcan parçalarını ezmeden ısıtın.

>> **İpucu:** Sumak tanelerini suda demleyip süzün; taneleri doğrudan tencereye atmak yerken sert parçalar bırakır ve ekşiliği kontrol etmeyi zorlaştırır.

Kiraz'ın Mutfağı