

Kıymalı Patlıcan ve Yeşil Mercimek

Süre: 1 Saat dk

Tarif:

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

Malzemeler:

- 250 g dana kıyma
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 2 patlıcan
- 2 domates
- 1 kuru soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 2 su bardağı sıcak su
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve kimyon

Ön Hazırlık:

Patlıcanları eşit iri küpler halinde doğrayıp tuzlu suda 15 dakika bekletin; durulayıp iyice kurulayın. Domates ve soğanı doğrayın, haşlanmış mercimeği süzüp durulayın. Kıymayı pişirene kadar soğuk tutun.

Servis Önerisi:

Patlıcan ve yeşil mercimeği kıymalı domates sosuyla birlikte sıcak servis edin. Tencerede kalan koyu sosu porsiyonlara paylaştırın.

Yapılışı:

1. Patlıcanları hazırlayın:

- Patlıcanları iri küpler halinde doğrayıp acısını bırakması için tuzlu suda 15 dakika bekletin; durulayıp iyice kurulayın.
- Domatesleri doğrayın, haşlanmış yeşil mercimeği süzüp hazır edin.

2. Kıymayı kavurun:

Kiraz'ın Mutfağı

- Zeytinyağında kıymayı tane tane olana kadar kavurun. Doğranmış soğanı ekleyip yumuşatın.
- Biber salçasını ve kimyonu ekleyip kısa süre kavurun.

3. Patlıcan ve domatesi pişirin:

- Patlıcan küplerini tencereye ekleyip birkaç dakika çevirin; domatesleri, sıcak suyu ve tuzu ilave edin.
- Kapağı kapalı olarak patlıcanlar yumuşayana kadar yaklaşık 20 dakika pişirin.

4. Mercimekle tamamlayın:

- Haşlanmış mercimeği ekleyip ezmeden karıştırın ve 8–10 dakika daha pişirin.
- Sos kıvam alınca tuzunu kontrol edin; yemeği kısa süre dinlendirip servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Patlıcan çatalın ucuyla kolayca ayrılmalı, yeşil mercimekler bütün kalmalıdır. Kıymalı karışımda çiğ doku görünmediğini ve sosun malzemeleri hafifçe kapladığını kontrol edin.

Saklama:

Patlıcanlı mercimek yemeğini sosuyla birlikte iki saat içinde sığ, kapalı kaba alıp buzdolabında iki gün içinde tüketin. Az sıcak su ekleyip kısık ateşte ısıtın; yalnız yiyeceğiniz porsiyonu bir kez ve tamamen ısınana kadar yeniden ısıtın.

>> **İpucu:** Patlıcanı önceden hafifçe fırınlayıp tencereye eklemek yağ çekmesini azaltır.

Kiraz'in Mutfağı