

Şıkmahallı

Malzemeler

- 1 kg patlıcan
- 1,5 bardak yeşil mercimek
- 1 adet büyük kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- 2 adet domates
- 1 tutam taze nane
- 1,5 çay bardağı Kristal Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı salça

Yapılışı:

Patlıcanlar doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Diğer tarafta malzemeler çigden karıştırılır. Patlıcanlardan bir kısmı tencerenin altına döşenir, araya karışımdan yerleştirilerek kat kat malzemeler bitene kadar koyulmaya devam edilir. Üzerini örtecek kadar su ilave edilerek kısık ateşte pişirilir. Afiyet olsun...

