

# Hatay Şeyh Mualla

Toplam 70 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 50 dk

4 kişilik

Orta

~310 kcal

Hatay şeyh mualla, patlıcan, yeşil mercimek, domates, sarımsak, nar ekşisi ve zeytinyağıyla pişiren ekşi tatlı bir tencere yemeğidir.

## Malzemeler

- 4 adet Patlıcan
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 3 adet Domates
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Kıpya biber
- 5 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Domates salçası
- 1.5 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.5 çay bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru nane
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 su bardağı Sıcak su

## Yapılışı

- Yeşil mercimeği 15 dakika, diri kalacak şekilde haşlayın.
- Patlıcanları kalınsoyup iri küp doğrayın tuzlu suda 10 dakika bekletip kurulayın.
- Soğan, kıpya biber, domates ve sarımsağı ince doğrayın.
- Tencereye zeytinyağı, soğan, biber, sarımsak, patlıcan, mercimek ve domatesi kat kat yerleştirin.
- Salça, nar ekşisi, tuz, nane, pul biber ve sıcak suyu karıştırıp tencereye dökün.
- Kapağı kapalı şekilde kısık ateşte 40 dakika pişirin.
- Yemeği 10 dakika dinlendirin, zeytinyağı dokusu oturunca servis edin.

### PÜF NOKTASI

Mercimeği yarım haşlamak, patlıcan pişerken yağlı madansosunu çekmesini sağlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

İlhalde bulgur pilavı, süzme yoğurt ve taze nane ile servis edin.

