

PATLICAN ATLASI



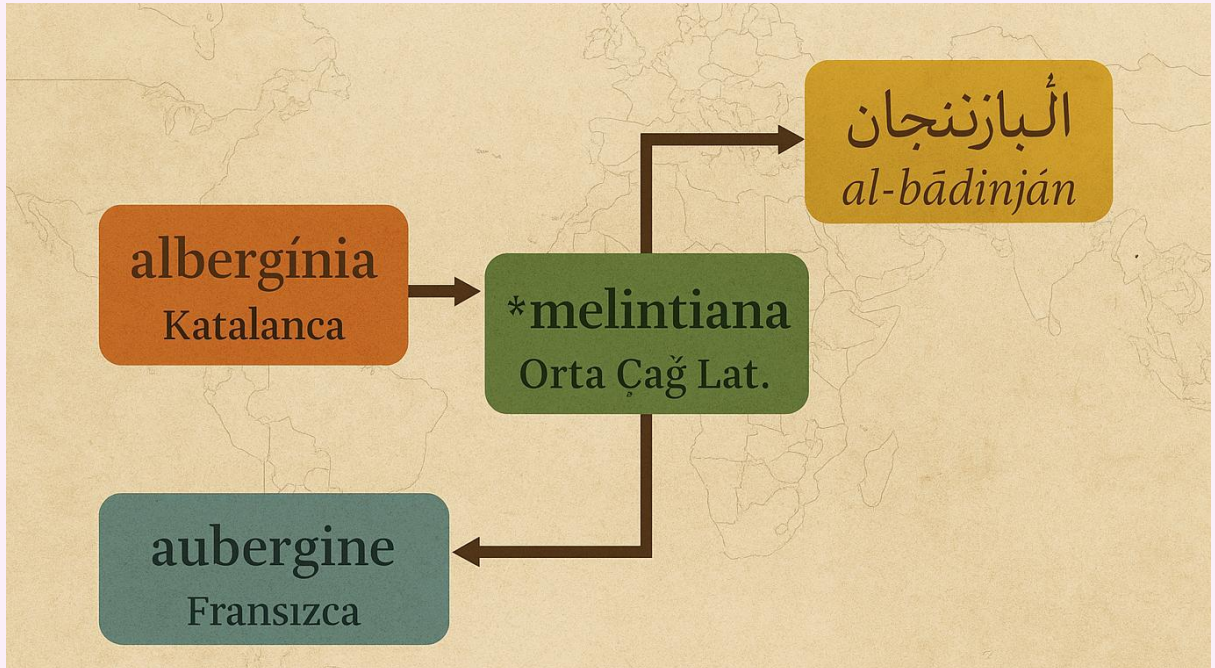
Prof. Dr. Oğuz ÖZYARAL



🌱 **Latince (Bilimsel Adı):** *Solanum melongena* / **Familiya:** Solanaceae (Patlıcangiller)

🌍 **İngilizce:** Eggplant (ABD) / Aubergine (Birleşik Krallık); **İtalyanca:** Melanzana;
Fransızca: Aubergine

ETİMOLOJİ 📌 İtalyanca “**melanzana**” sözcüğü, Orta Çağ’da Arapça “al-bādhinjān” (الباذنجان) kelimesinden türemiştir. 📌 Fransızca’daki “**aubergine**” ise yine aynı kökten, Arapça → Katalanca → Fransızca yoluyla dile geçmiştir.





TR “Farmasötik Botanik Çizim: Patlıcanın (*Solanum melongena*) toprak altı kök sistemi ve toprak üstü gövde, yaprak, çiçek ve meyvesi.”

GB “Pharmaceutical Botany Illustration: The eggplant (*Solanum melongena*) with its root system, stem, leaves, flower, and fruit depicted.”



Patlıcanın Gastronomi Açısından Tarihçesi

Patlıcan (*Solanum melongena*), Güneydoğu Asya kökenli olup özellikle Hindistan ve Çin'de yaklaşık 2.000 yıldır kültüre alınmış bir sebzedir. İlk yazılı kayıtlara Çin'de Tang Hanedanı döneminde (7. yüzyıl) rastlanır. Oradan Orta Asya ve İran'a, oradan da Araplar aracılığıyla 9. yüzyıldan itibaren Akdeniz coğrafyasına yayılmıştır.

- **Arap mutfağı:**

İlk tarifler ve baharatlı patlıcan yemekleri Abbâsî saray mutfaklarında ortaya çıkmıştır.

- **Osmanlı mutfağı:**

Patlıcan 15.–16. yüzyılda İstanbul'da en popüler sebzelerden biri olmuş, “patlıcan salatası, imam bayıldı, közde patlıcan” gibi klasik yemeklerin temeli olmuştur.

- **Avrupa mutfakları:**

Orta Çağ'da uzun süre “zehirli” sanılmış, ancak Rönesans'tan itibaren özellikle İtalya ve İspanya'da yemek kültürünün parçası haline gelmiştir. Bugün ratatouille (Fransa), moussaka (Yunanistan), melanzane alla parmigiana (İtalya) gibi kültürel yemeklerde başrolüdür.



Besin Değeri ve İçeriği

Patlıcan yüksek oranda **su (%92–94)** içerdiği için düşük kalorili bir sebzedir (100 g'da yaklaşık 25 kcal).

- **Vitaminler:**

C vitamini, K vitamini, folat ve az miktarda B grubu vitaminler içerir.

- **Mineraller:**

Potasyum, magnezyum ve manganez bakımından zengindir.

- **Lif:**

Çözünür ve çözünmez lifler bakımından iyi bir kaynaktır; sindirim sağlığını destekler.

- **Biyoaktif bileşikler:**

- **Nasunin** (mor kabuğunda bulunan antosiyanin) → güçlü bir antioksidandır, hücre zarlarını serbest radikallerden korur.
- **Klorojenik asit** → antienflamatuvar, antimikrobiyal özelliklere sahiptir.



Günümüze Yolculuğu

Patlıcan, günümüzde gastronominin hem **geleneksel hem de modern mutfaklarında** önemli bir yer tutar:

Yerel mutfaklar: Anadolu'da közleme, kebab, dolma, zeytinyağlılar; Uzak Doğu'da kızartmalar ve köri tabaklarında, Akdeniz'de peynir ve domatesle birleşen yemeklerde.

Modern gastronomi: Fine dining restoranlarda patlıcan, “füme aroma”, “krem püre”, “chip” veya “fermente edilmiş garnitür” gibi yaratıcı formlarda kullanılır.

Sağlık trendleri: Düşük kalori ve yüksek antioksidan içeriği sayesinde “sağlıklı mutfak” ve “vegan menü”lerin vazgeçilmez sebzelerindendir.

Gıda endüstrisi: Patlıcan bazlı vegan burger köfteleri, köz patlıcan ezmeleri, dondurulmuş hazır ürünler, küresel pazarda yerini almıştır.



“Patlıcanın Doğudan Batıya Yolculuğu” / “The Journey of Eggplant from East to West

TR: Çin'den Osmanlı'ya, saray mutfaklarından günümüz modern tabaklarına uzanan gastronomik serüven.”

GB: A gastronomic odyssey from China to the Ottoman Empire, from royal kitchens to today's modern plates.”



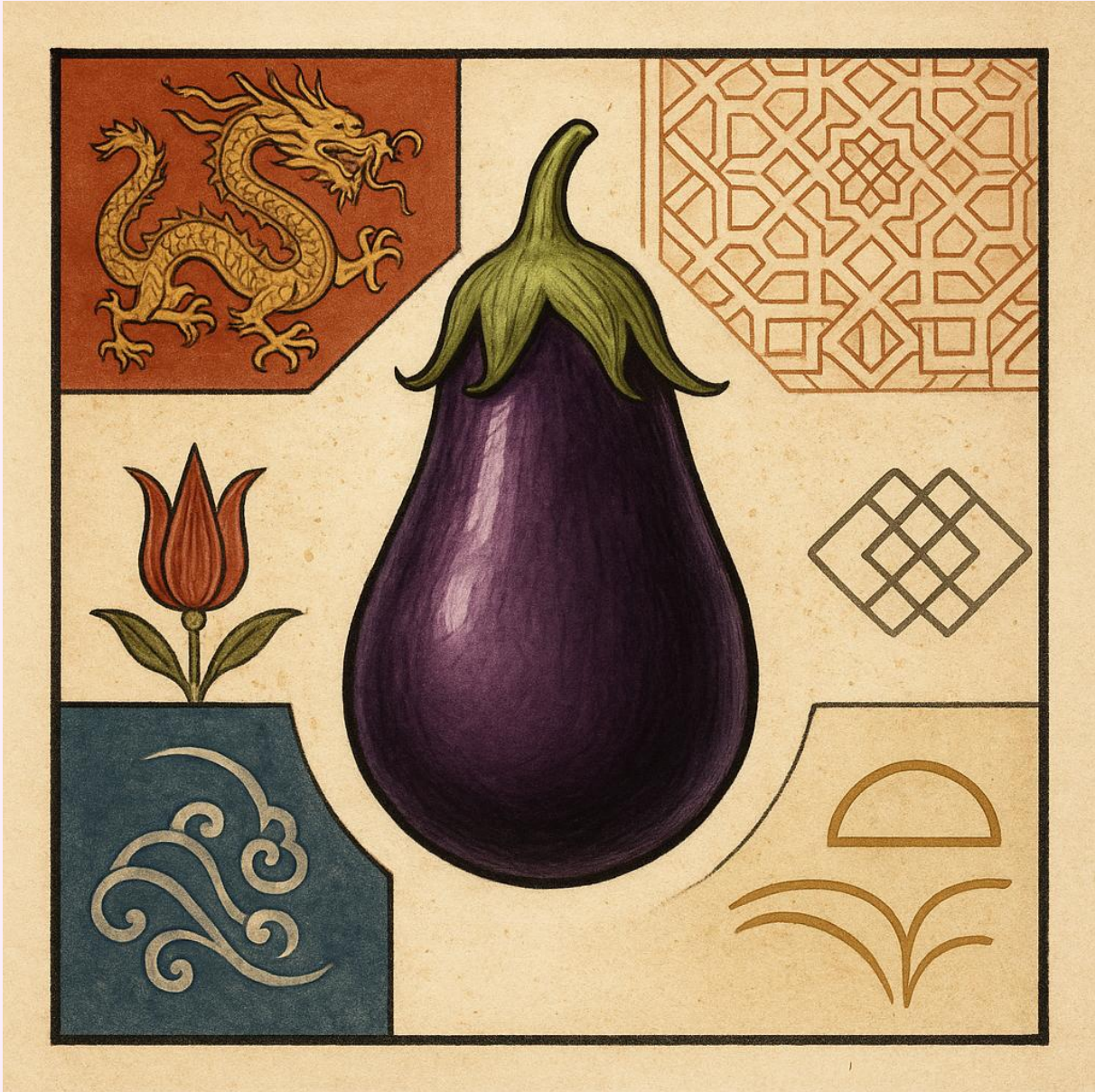
“Kültürlerin Ortak Sofrası” “The Shared Table of Cultures”

TR Çinli bilgeden Abbâsî aşçısına, Osmanlı kadını ve modern şefe uzanan yolculukta; köz, dolma, parmigiana ve vegan burger ile patlıcan, çağları birleştiren ortak tat.”

GB From a Chinese sage to an Abbasid cook, an Ottoman woman, and a modern chef; through roast, stuffed, parmigiana, and vegan burger, eggplant unites flavors across the ages.”

TR Patlıcanın kabuğundan yükselen duman, çağlar boyunca mutfakların ruhunu ve ustalarını simgeler.”

GB From the eggplant’s skin rises a mystical smoke, embodying the spirit and masters of kitchens through the ages.”



TR Türkçe: “Patlıcanın İkonografisi: Çin ejderhasından Abbâsî geometrisine, Osmanlı lalesinden modern çizgiye... Patlıcan, kültürler arasında ortak bir ikon olarak yükseliyor.”

GB English: “The Iconography of Eggplant: From the Chinese dragon to Abbasid geometry, the Ottoman tulip to modern minimalism... The eggplant rises as a shared icon across cultures.”

ÜSTTEKİ GÖRSEL: “Besin Ruhları” / “Spirits of Nourishment:

TR Topraktan doğan patlıcan, kabuğundan yükselen ışıkla antik sofralardan modern tabaklara uzanan kültürel ve ruhani bir yolculuğu simgeler.”

GB From the soil rises the eggplant, its luminous aura bridging ancient feasts and modern plates in a cultural and spiritual journey.”



ÜSTTEKİ GÖRSEL: “Patlıcanın Mevsimleri” / “The Seasons of Eggplant”

TR Türkçe. *İlkbaharda fide, yazın bereket, sonbaharda köz, kışın konserve... Topraktan sofraya uzanan döngü.”*

English *GB Seedlings in spring, abundance in summer, roasting in autumn, preservation in winter... A cycle from soil to table.”*



ALTAKİ GÖRSEL: “Efsanelerde Patlıcan” / “Eggplant in Legends”

TR Türkçe “*Mor kabuktan yükselen duman, ejderhalardan mitolojik kuşlara, Osmanlı masal kahramanlarına kadar uzanan kültürel hayal gücünü canlandırıyor.”*

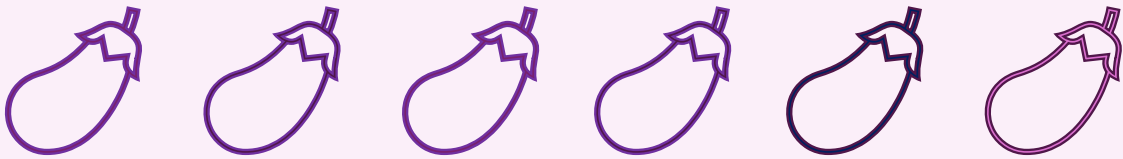
GB English: *From its purple skin rises smoke that evokes dragons, mythical birds, and Ottoman folk heroes—an embodiment of cultural imagination.”*



ÜSTTEKİ GÖRSEL: “Patlıcanın Halk Sofraları” / “The Folk Tables of Eggplant”

TR Türkçe: “Anadolu köyünde yer sofrasında bir araya gelen köylüler, közlenmiş patlıcanı tandır ekmeği, yoğurt ve bakır tabaklarla paylaşarak birlikteliği simgeliyor.”

GB English: “In an Anatolian village, villagers gather around a floor table, sharing roasted eggplant with tandoor bread, yogurt, and copper plates—symbolizing togetherness.”



ALTAKİ GÖRSEL Moleküler & Gastronomik Perspektif

TR Türkçe: “Modern Yorum: Beyaz bir tabakta yarım patlıcan, füme edilerek püre formuna getirilmiş haliyle. Mor ve altın çizgiler arasında minimalist bir ifade.”

GB English: “Modern Interpretation: A halved eggplant, smoked and pureed, rests on a white plate. Minimalist expression framed by purple and gold lines.”



Arkeogastronomi Perspektifinden Patlıcanın Sofralardaki

Kültürel Rolü

1. İlk İzler ve Kültürel Taşınma

Patlıcan, kökeni Hindistan ve Çin'e dayanan bir bitki olsa da, Akdeniz ve Ortadoğu'ya gelişiyile birlikte sadece bir gıda değil, kültürel bir "taşıyıcı" haline gelmiştir. **Arap tüccarlarının ve seyyahlarının** getirdiği patlıcan, gastronomik hafızada Doğu'dan Batı'ya bir köprü işlevi görmüştür. Bu hareketlilik, arkeogastronomi açısından, bitkinin "**küresel göç eden bir tat**" olduğunun kanıtıdır.

2. Toplumsal Sofralarda Kimlik İnşası

Orta Çağ İslâm dünyasında patlıcan, özellikle Abbâsî saray mutfağında **baharatlarla birleşen incelikli yemeklerde** yer bulmuştur. Osmanlı'ya ulaştığında ise, özellikle İstanbul mutfağında "patlıcan mevsimi" deyimiyile kültürel takvime işlenmiştir.

- **İftar sofralarında köz patlıcan** → bolluk ve paylaşımı simgelemiştir.
- **Halk şenliklerinde kebablık patlıcan** → toplumsal birlikteliğin ve eğlencenin parçası olmuştur.

👉 Bu örnekler, patlıcanın yalnızca bir yemek değil, **sofrada kimlik ve aidiyet yaratan bir unsur** olduğunu gösterir.

3. Ritüel, İnanç ve Misafirperverlik

Bazı bölgelerde patlıcan, halk inançlarında da yer bulmuştur.

- Osmanlı'da "patlıcan yangını" deyimiy hem yaz mevsiminin bolluğunu hem de bereketin aşırılığa dönüşebileceğini anlatan kültürel bir metafordur.
- Anadolu köylerinde közlenmiş patlıcanın misafire ikramı, "**ocağın tüttüğünü, sofranın açık olduğunu**" sembolize eder.

👉 Bu bağlamda patlıcan, **ritüel ve simgesel anlam yüklenmiş bir sofralık unsur** olmuştur.

4. Arkeogastronomik İzler ve Modern Sofralar

Arkeogastronomiy, yalnızca eski tarifleri değil, **yemeklerin toplumsal işlevini** de inceler.

Bugün patlıcan:

- Fransa'da **ratatouille**,

- İtalya'da **parmigiana di melanzane**,
- Yunanistan'da **moussaka**,
- Türkiye'de **imam bayıldı**, **karnıyarık**,
gibi tabaklarda sofraların merkezinde yer alır.

👉 Bu çeşitlilik, patlıcanın kültürel süreklilik ve değişim arasındaki köprü rolünü gösterir.



5. Sonuç: Patlıcanın Sofrada Arkeogastronomik Kimliği

Patlıcan, tarih boyunca sofralarda yalnızca bir sebze olarak değil:

- Kültürel göçlerin izini taşıyan,
- Toplumsal birlikteliği güçlendiren,
- Ritüel ve inanç boyutu olan,
- Modern gastronomide kimlik koruyucu bir öge olarak varlık göstermiştir.

Dolayısıyla, arkeogastronomi açısından patlıcan; **geçmişten bugüne taşınan bir tat**, **kültürler arasında dolaşan bir sembol ve sofraların vazgeçilmez kimlik ögesidir**.



Patlıcanın Gastronomi ve Kültürel Yolculuğu – Makale Özeti

Patlıcan (*Solanum melongena*), Güneydoğu Asya kökenli olup tarih boyunca yalnızca bir sebze değil, kültürel bir simge olarak da sofralarda yer almıştır. Arkeogastronomi perspektifinden incelendiğinde, patlıcanın tarihsel yayılışı, besin değerleri, kültürel temsilleri ve sofralardaki rolü, toplumsal hafızanın ve gastronomik kimliğin güçlü bir parçasını oluşturur.

Bilimsel adı: *Solanum melongena*, **Familya:** Solanaceae (Patlıcangiller)

İngilizce: Eggplant (ABD) / Aubergine (UK), İtalyanca: Melanzana, Fransızca: Aubergine

Etimolojik köken Arapça *al-bādhinjān* sözcüğüne dayanır. **Yunanca (Modern Greek):**

Μελιτζάνα (*Melitzána*), İtalyanca **melanzana** üzerinden Yunancaya geçmiştir; köken yine Arapça *al-bādhinjān*'a dayanır

Tarihsel Köken ve Yayılış: Patlıcanın ilk kültürleştirilmiş halleri Hindistan ve Çin'de görülmüştür. 9. yüzyıldan itibaren Arap mutfağı aracılığıyla Ortadoğu ve Akdeniz'e yayılmış, Osmanlı mutfağında 15. yüzyıldan itibaren öne çıkmıştır. Avrupa'da Rönesans sonrası kabul görmüş, bugün ise Akdeniz ve dünya mutfaklarının vazgeçilmez sebzesi haline gelmiştir.

Besin Değeri ve İçeriği: Patlıcan, %92–94 oranında su içerir ve düşük kalorili bir sebzedir. C ve K vitaminleri, folat, potasyum ve magnezyum yönünden zengindir. Lif kaynağı olması nedeniyle sindirim sağlığına katkı sağlar. Kabuğunda bulunan **nasunin** ve **klorojenik asit**, antioksidan ve antienflamatuvar etkileriyle öne çıkar.

Patlıcan, tarih boyunca saraylardan halk sofralarına uzanan geniş bir kullanım alanına sahiptir. Abbâsî mutfağında baharatlı yemeklerde, Osmanlı mutfağında iftar sofraları ve halk şenliklerinde, Anadolu köylerinde paylaşımın sembolü olarak, Modern gastronomide minimalist tabaklarda ve vegan mutfaklarda kendine yer bulmuştur. Arkeogastronomi, yiyecekleri yalnızca beslenme değil kültürel hafıza ve toplumsal kimlik bağlamında inceler. Patlıcan bu açıdan: Kültürel göçlerin taşıyıcısı, Sofralarda kimlik ve aidiyet unsuru, Ritüel ve inançlara bağlı sembolik bir gıda, Modern gastronomide geçmişle gelecek arasında köprü işlevi görmektedir.

Patlıcan, tarih boyunca yalnızca bir gıda değil; ritüel, kimlik ve kültürel temsil aracı olmuştur. Sofralarda taşıdığı sembolik değerler ve küresel mutfaklardaki sürekliliği ile arkeogastronomik açıdan, geçmişten günümüze uzanan **bir kültürel köprü** işlevi görmektedir.



The Gastronomic and Cultural Journey of Eggplant – Article Summary

Eggplant (*Solanum melongena*), originating from Southeast Asia, has throughout history been not only a vegetable but also a cultural symbol on dining tables. From an archaeogastronomic perspective, the historical dissemination, nutritional values, cultural representations, and roles of eggplant at the table form an essential part of collective memory and gastronomic identity.

Scientific name: *Solanum melongena*, **Family:** Solanaceae (Nightshade family),

English: Eggplant (USA) / Aubergine (UK), **Italian:** Melanzana, **French:** Aubergine,

Etymology: Derived from the Arabic word *al-bādhinjān*.

Historical Origin and Dissemination: The first cultivated forms of eggplant appeared in India and China. From the 9th century onward, it spread through Arab cuisine to the Middle East and the Mediterranean, becoming prominent in Ottoman cuisine from the 15th century. It was accepted in Europe after the Renaissance, and today it is indispensable in Mediterranean and world cuisines.

Nutritional Value and Content: Eggplant consists of 92–94% water and is low in calories. It is rich in vitamins C and K, folate, potassium, and magnesium. As a source of fiber, it supports digestive health. Its skin contains nasunin and chlorogenic acid, noted for their antioxidant and anti-inflammatory properties.

Throughout history, eggplant has had wide-ranging culinary uses from palaces to folk tables. In Abbasid cuisine, it appeared in spiced dishes; in Ottoman cuisine, in iftar tables and public festivities; in Anatolian villages as a symbol of sharing; and in modern gastronomy in minimalist plates and vegan cuisine.

Archaeogastronomy examines food not only as nourishment but also within the context of cultural memory and social identity. In this respect, eggplant is: a carrier of cultural migrations, an element of identity and belonging at the table, a symbolic food tied to rituals and beliefs, and a bridge between past and future in modern gastronomy.

Eggplant has been, throughout history, not merely food but also a medium of ritual, identity, and cultural representation. With the symbolic values it carries at the table and its continuity in global cuisines, it functions archaeogastronomically as a cultural bridge spanning from past to present.



Il Viaggio Gastronomico e Culturale della Melanzana – Sintesi dell'Articolo

La melanzana (*Solanum melongena*), originaria dell'Asia sud-orientale, nel corso della storia non è stata soltanto un ortaggio, ma anche un simbolo culturale presente sulle tavole. In una prospettiva archeogastronomica, la diffusione storica, i valori nutrizionali, le rappresentazioni culturali e i ruoli della melanzana a tavola costituiscono una parte fondamentale della memoria collettiva e dell'identità gastronomica.

Nome scientifico: *Solanum melongena*, **Famiglia:** Solanaceae (Solanacee), **Inglese:** Eggplant (USA) / Aubergine (UK), **Italiano:** Melanzana, **Francese:** Aubergine,

Etimologia: Dal termine arabo *al-bādhinjān*.

Origine e Diffusione Storica: Le prime forme coltivate della melanzana compaiono in India e in Cina. Dal IX secolo si diffuse attraverso la cucina araba in Medio Oriente e nel Mediterraneo, diventando importante nella cucina ottomana dal XV secolo. In Europa venne accettata dopo il Rinascimento e oggi è indispensabile nella cucina mediterranea e mondiale.

Valore Nutrizionale e Contenuto: La melanzana è composta per il 92–94% da acqua ed è a basso contenuto calorico. È ricca di vitamine C e K, folati, potassio e magnesio. Fonte di fibre, favorisce la salute digestiva. La buccia contiene nasunina e acido clorogenico, noti per le loro proprietà antiossidanti e antinfiammatorie.

Nel corso della storia, la melanzana ha avuto usi culinari che spaziano dai palazzi alle tavole popolari. Nella cucina abbaside compariva in piatti speziati; in quella ottomana, nelle tavole dell'iftar e nelle feste popolari; nei villaggi anatolici come simbolo di condivisione; e nella gastronomia moderna in piatti minimalisti e nella cucina vegana. L'archeogastronomia studia il cibo non solo come nutrimento, ma anche nel contesto della memoria culturale e dell'identità sociale. In questo senso, la melanzana è: veicolo di migrazioni culturali, elemento di identità e appartenenza a tavola, alimento simbolico legato a rituali e credenze, ponte tra passato e futuro nella gastronomia moderna. Nel corso della storia, la melanzana non è stata solo cibo, ma anche mezzo di rituale, identità e rappresentazione culturale. Con i valori simbolici che porta in tavola e la sua continuità nelle cucine globali, svolge, dal punto di vista archeogastronomico, la funzione di ponte culturale tra passato e presente.



Le Voyage Gastronomique et Culturel de l'Aubergine – Résumé de l'Article

L'aubergine (*Solanum melongena*), originaire d'Asie du Sud-Est, n'a pas été seulement un légume au cours de l'histoire, mais aussi un symbole culturel sur les tables. Dans une perspective archéogastronomique, la diffusion historique, les valeurs nutritionnelles, les représentations culturelles et les rôles de l'aubergine à table constituent une partie essentielle de la mémoire collective et de l'identité gastronomique. **Nom scientifique :** *Solanum melongena*, **Famille :** Solanaceae (Solanacées), **Anglais :** Eggplant (USA) / Aubergine (UK), **Italien :** Melanzana, **Français :** Aubergine, **Étymologie :** Dérivé du mot arabe *al-bādhinjān*.

Origine et Diffusion Historique : Les premières formes cultivées de l'aubergine apparaissent en Inde et en Chine. À partir du IX^e siècle, elle s'est diffusée par la cuisine arabe vers le Moyen-Orient et la Méditerranée, devenant importante dans la cuisine ottomane dès le XV^e siècle. Elle fut acceptée en Europe après la Renaissance, et aujourd'hui elle est indispensable dans les cuisines méditerranéennes et mondiales.

Valeur Nutritionnelle et Contenu : L'aubergine est composée à 92–94 % d'eau et est peu calorique. Elle est riche en vitamines C et K, en folate, en potassium et en magnésium. Source de fibres, elle favorise la santé digestive. Sa peau contient de la nasunine et de l'acide chlorogénique, reconnus pour leurs propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires. Au cours de l'histoire, l'aubergine a connu des usages culinaires variés, allant des palais aux tables populaires. Dans la cuisine abbasside, elle figurait dans des plats épicés ; dans la cuisine ottomane, sur les tables de l'iftar et dans les fêtes populaires ; dans les villages anatoliens, comme symbole de partage ; et dans la gastronomie moderne, dans des plats minimalistes et la cuisine végétalienne.

L'archéogastronomie considère la nourriture non seulement comme un moyen de subsistance mais aussi dans le cadre de la mémoire culturelle et de l'identité sociale. À ce titre, l'aubergine est : un vecteur de migrations culturelles, un élément d'identité et d'appartenance à table, un aliment symbolique lié aux rituels et croyances, et un pont entre passé et futur dans la gastronomie moderne. Tout au long de l'histoire, l'aubergine n'a pas été seulement un aliment mais aussi un support de rituel, d'identité et de représentation culturelle. Avec les valeurs symboliques qu'elle porte à table et sa continuité dans les cuisines du monde, elle fonctionne archéogastronomiquement comme un pont culturel reliant le passé et le présent.



: “Morun Hikâyesi” / “The Tale of Purple”

Η Γαστρονομική και Πολιτιστική Πορεία της Μελιτζάνας – Περίληψη Άρθρου

Η μελιτζάνα (*Solanum melongena*), με καταγωγή από τη Νοτιοανατολική Ασία, υπήρξε στην ιστορία όχι μόνο ένα λαχανικό αλλά και ένα πολιτισμικό σύμβολο στο τραπέζι. Από αρχαιογαστρονομική σκοπιά, η ιστορική διάδοση, η διατροφική της αξία, οι πολιτισμικές της αναπαραστάσεις και ο ρόλος της στο τραπέζι αποτελούν ουσιαστικό μέρος της συλλογικής μνήμης και της γαστρονομικής ταυτότητας.

Επιστημονική ονομασία: *Solanum melongena*, **Οικογένεια:** Solanaceae (Σολανίδες), **Αγγλικά:** Eggplant (ΗΠΑ) / Aubergine (Ηνωμένο Βασίλειο), **Ιταλικά:** Melanzana, **Γαλλικά:** Aubergine, **Ελληνικά:** Μελιτζάνα (*Melitzána*), **Ετυμολογία:** Προέρχεται από την αραβική λέξη *al-bādhinjān*.

Ιστορική Προέλευση και Διάδοση: Οι πρώτες καλλιεργημένες μορφές της μελιτζάνας εμφανίζονται στην Ινδία και την Κίνα. Από τον 9ο αιώνα διαδόθηκε μέσω της αραβικής κουζίνας στη Μέση Ανατολή και τη Μεσόγειο, αποκτώντας σημασία στην οθωμανική κουζίνα από τον 15ο αιώνα. Στην Ευρώπη έγινε αποδεκτή μετά την Αναγέννηση και σήμερα είναι αναπόσπαστο μέρος της μεσογειακής και παγκόσμιας κουζίνας.

Διατροφική Αξία και Σύνθεση: Η μελιτζάνα αποτελείται κατά 92–94% από νερό και έχει χαμηλές θερμίδες. Είναι πλούσια σε βιταμίνες C και K, φυλλικό οξύ, κάλιο και μαγνήσιο. Ως πηγή φυτικών ινών συμβάλλει στη βελτίωση της πέψης. Η φλούδα της περιέχει νασουνίνη και χλωρογενικό οξύ, γνωστά για τις αντιοξειδωτικές και αντιφλεγμονώδεις ιδιότητές τους. Κατά την ιστορία, η μελιτζάνα είχε ευρεία χρήση από τα παλάτια έως τα λαϊκά τραπέζια. Στην κουζίνα των Αββασιδών εμφανιζόταν σε πικάντικα πιάτα· στην οθωμανική κουζίνα, στα τραπέζια του ιφτάρ και στις λαϊκές γιορτές· στα ανατολιακά χωριά ως σύμβολο μοιράσματος· και στη σύγχρονη γαστρονομία σε μινιμαλιστικά πιάτα και vegan κουζίνα. Η αρχαιογαστρονομία εξετάζει την τροφή όχι μόνο ως διατροφή αλλά και μέσα στο πλαίσιο της πολιτιστικής μνήμης και κοινωνικής ταυτότητας. Σε αυτό το πλαίσιο, η μελιτζάνα είναι: φορέας πολιτιστικών μετακινήσεων, στοιχείο ταυτότητας και ανήκειν στο τραπέζι, συμβολική τροφή συνδεδεμένη με τελετουργίες και πεποιθήσεις, και γέφυρα ανάμεσα στο παρελθόν και το μέλλον στη σύγχρονη γαστρονομία. Η μελιτζάνα, καθ' όλη την ιστορία, δεν υπήρξε μόνο τροφή αλλά και μέσο τελετουργίας, ταυτότητας και πολιτιστικής αναπαράστασης. Με τις συμβολικές αξίες που φέρει στο τραπέζι και τη συνέχειά της στις παγκόσμιες κουζίνες, λειτουργεί αρχαιογαστρονομικά ως πολιτιστική γέφυρα που ενώνει το παρελθόν με το παρόν.





Türkiye’de Patlıcan Yemekleri

1. Ege Bölgesi

İmam Bayıldı

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

Patlıcan Musakka

Patlıcan Oturtma

Şakşuka

Közlenmiş Patlıcan Yoğurtlama

Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Tahinli Patlıcan Salatası (Ege’de de yapılır)

Patlıcan Graten

Beşamel Soslu Patlıcan

Patlıcanlı Börek (yufkalı, İzmir)

Patlıcanlı Su Böreği (Afyon)

Patlıcanlı Mücver

Patlıcan Reçeli

2. Akdeniz Bölgesi

Patlıcan Kebabı (Adana, Hatay)

Tepsi Kebabı (Antakya)

Halep Tava (Hatay, Mardin etkisiyle)

Babagannuş (Hatay)

Patlıcan Tarator

Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Patlıcanlı Bulgur Pilavı

Patlıcanlı Kaytaş Böreği (Antakya)

Patlıcanlı Fellaş Köftesi (Mersin)

Tahinli Patlıcan Salatası

Patlıcan Turşusu

3. Güneydoğu Anadolu Bölgesi

Ali Nazik (Gaziantep)

Patlıcanlı Pilav (Antep, Urfa, Diyarbakır)

*Kuru Patlıcan Dolması (Antep, Urfa,
Mardin, Diyarbakır)*

Patlıcanlı Kebab (Urfa usulü şişte)

Karnıyarık (Güneydoğu usulü bol etli)

Ekşili Patlıcan (Diyarbakır, Urfa)

Halep Tava (Mardin, Kilis)

Söğürme (patlıcan ezmesi, kebab yanında)

Sembusek (patlıcanlı harçlı versiyon)

Patlıcanlı Lahmacun (Urfa, Mardin)

Patlıcanlı İçli Köfte

Patlıcanlı Tirit (Diyarbakır)

4. İç Anadolu Bölgesi

İslim Kebabı (köfte + patlıcan bohçası)

Patlıcan Musakka

Fırında Patlıcan Oturtma

Patlıcan Çorbası (yoğurtlu,

Kayseri/Çorum)

Çövenli Patlıcan (Konya)

Patlıcanlı Gözleme

Patlıcan Turşusu

Patlıcanlı Etli Yahni (Yozgat, Sivas)

Patlıcanlı Arabaşı (Kayseri çevresi)

5. Marmara Bölgesi

Hünkâr Beğendi (İstanbul)

Beykoz Kebabı (İstanbul)

Patlıcanlı Güveç (Trakya)

Patlıcanlı Ciğer (Edirne)

Patlıcanlı Börek / Paçanga Böreği'nin

patlıcanlı versiyonları

Yoğurtlu Köz Patlıcan

Patlıcanlı Makarna Sosları

Fırınlanmış Zeytinyağlı Patlıcan Yemekleri

6. Karadeniz Bölgesi

Patlıcan Kızartması

Patlıcan Turşusu (Rize, Trabzon)

Patlıcan Kavurma (soğanlı, biberli)

Patlıcanlı Mücver

Patlıcan Kavurmalı Kaygana (yumurtalı)

Patlıcanlı Hamsi Kuşu Yan Meze

Fırın Patlıcanlı Yemekler (mısır unlu

soslarla)

7. Doğu Anadolu Bölgesi

Patlıcanlı Harput Köftesi (Elâzığ)

Patlıcan Dolması (Erzurum, Malatya)

Patlıcanlı Kuru Dolma (Malatya, Bitlis, Van)

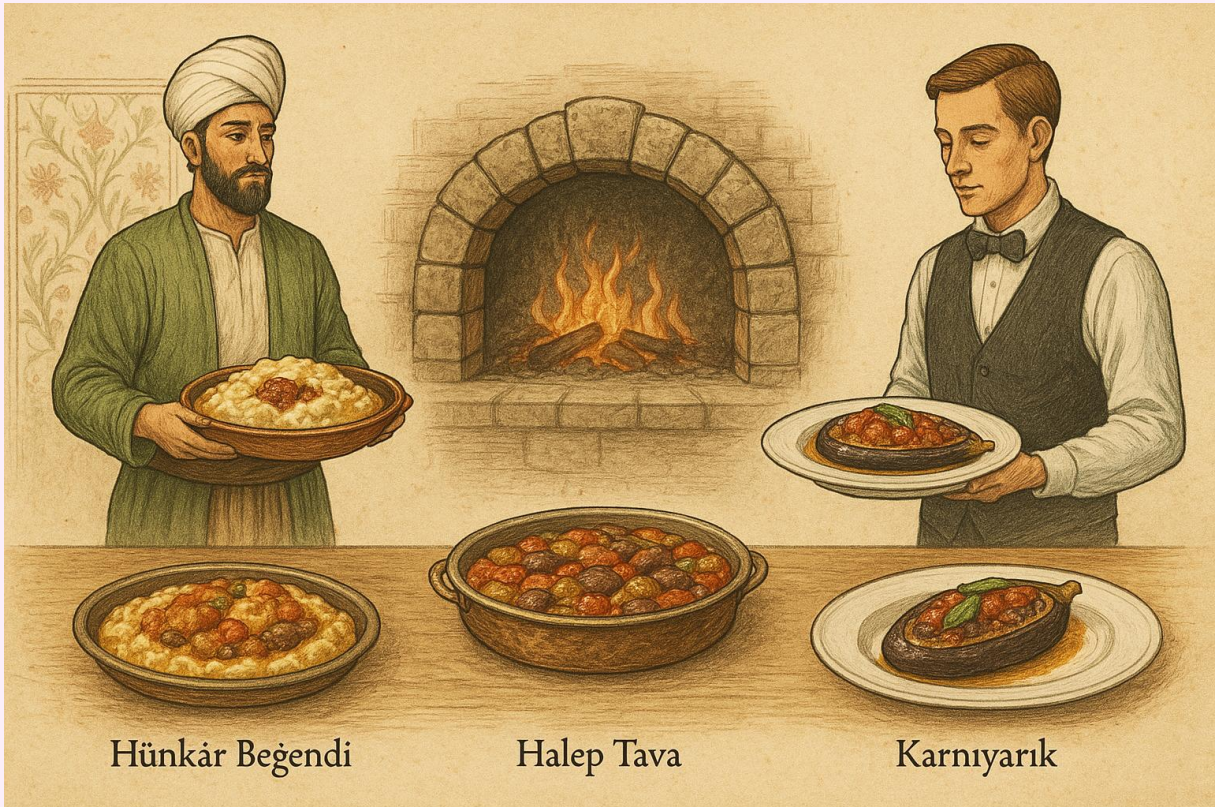
Patlıcan Kavurması

Patlıcan Çorbası (yoğurtlu, Erzurum)

Kışlık Patlıcan Turşusu

Patlıcanlı Kuymak (Artvin/Erzurum)

Patlıcanlı Keşkek (Malatya, düğünlerde)







Türkiye’de Patlıcan Yemekleri -Bölgeler Bazında

1. Meze & Salata Kategorisi (Bölge Bazlı)

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Akdeniz (Hatay)	Babagannuş	Meze & Salata	Köz patlıcan + tahin + nar ekşisi
Akdeniz	Patlıcan Tarator	Meze & Salata	Ceviz, yoğurt, sarımsaklı sos
Akdeniz/Ege	Tahinli Patlıcan Salatası	Meze & Salata	Tahin + köz patlıcan
Güneydoğu (Antep, Urfa)	Söğürme	Meze & Salata	Köz patlıcan ezmesi, etli veya sade
Ege	Yoğurtlu Patlıcan Salatası	Meze & Salata	Zeytinyağlı, köz patlıcan
Marmara	Közlenmiş Patlıcan Ezmesi	Meze & Salata	İstanbul meyhanelerinde klasik
Marmara	Patlıcanlı Humus	Meze & Salata	Humus içine köz patlıcan eklenir
Doğu Anadolu	Patlıcanlı Gavurdağı Salatası	Meze & Salata	Malatya’da yöresel uyarlama
Karadeniz	Patlıcan Turşu Salatası	Meze & Salata	Haşlanmış turşuluk patlıcan + soğan

2. Ana Yemekler & Kebaplar

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Marmara	Hünkâr Beğendi	Ana Yemek	Osmanlı saray mutfağı
Marmara	Beykoz Kebabı	Kebap	İstanbul mutfağı
Güneydoğu	Ali Nazik	Kebap	Yoğurtlu köz patlıcan + kıyma
Güneydoğu	Patlıcan Kebabı (Şişte)	Kebap	Urfa usulü, şişte kıyma ve patlıcan
Güneydoğu	Halep Tava	Kebap	Mardin/Kilis mutfağı
Akdeniz	Tepsi Kebabı	Kebap	Antakya özel lezzeti
İç Anadolu	İslim Kebabı	Kebap	Köfte bohçası, kızarmış patlıcana sarılı
Türkiye geneli	Karnıyarık	Ana Yemek	Fırınlanmış kıymalı patlıcan
Türkiye geneli	Musakka	Ana Yemek	Kıymalı patlıcan yemeği





Halep Tava

Beykoz Kebabı

Patlıcan
Kebabi
(Şişte)

İslim
Kebabi

Tepsi Kebabı

İslim Kebabı

Musakka

Karnıyarık

3. Dolmalar & Sarma

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Güneydoğu	Kuru Patlıcan Dolması	Dolma	Antep, Urfa, Mardin
Doğu Anadolu	Patlıcanlı Kuru Dolma	Dolma	Malatya, Bitlis, Van
Ege & Marmara	Zeytinyağlı Patlıcan Dolması	Dolma	Zeytinyağlı versiyon
İç Anadolu	İçli Patlıcan	Dolma	Konya ve çevresinde kıymalı
Anadolu genelinde	Patlıcan Sarması	Dolma	Dilimlenmiş kızarmış patlıcana sarılı iç harç

4. Zeytinyağlılar

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Ege	İmam Bayıldı	Zeytinyağlı	Patlıcan, soğan, domates, bol zeytinyağlı
Ege	Patlıcan Oturtma	Zeytinyağlı	Kıymasız da yapılır
Ege & Marmara	Fırında Patlıcan	Zeytinyağlı	Domates, biberli
Ege	Beşamel Soslu Patlıcan	Zeytinyağlı	Batı tarzı uyarlama

5. Pilav, Yan Yemek ve Börekler

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Güneydoğu	Patlıcanlı Pilav	Pilav & Yan Yemek	Antep, Urfa, Adana
Akdeniz	Patlıcanlı Bulgur Pilavı	Pilav & Yan Yemek	Hatay, Adana
Ege	Patlıcanlı Börek	Börek	İzmir usulü
Ege (Afyon)	Patlıcanlı Su Böreği	Börek	Özel yerel tat
Marmara	Patlıcanlı Güveç	Yan Yemek	Trakya
Marmara	Patlıcanlı Ciğer	Yan Yemek	Edirne usulü

6. orbalr & Ara Sıcaklar

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
İç Anadolu	Patlıcan orbası	orba	Yoğurtlu, Kayseri/Çorum
Doğı Anadolu	Patlıcan orbası	orba	Erzurum usulü, yoğurtlu
İç Anadolu	Patlıcanlı Gözleme	Ara Sıcak	Sacda yapılan
Güneydoğı	Patlıcanlı İçli Köfte	Ara Sıcak	Mardin, Urfa'da yapılır
Güneydoğı	Patlıcanlı Tirit	Ara Sıcak	Diyarbakır

7. Turşular & Reçeller

Bölge	Yemek Adı	Kategori	Notlar
Karadeniz	Patlıcan Turşusu	Turşu	Rize, Trabzon
Doğı Anadolu	Kışlık Patlıcan Turşusu	Turşu	Erzurum, Malatya
Güneydoğı	Patlıcan Turşusu	Turşu	Urfa, Antep
Ege	Patlıcan Reçeli	Reçel	Aydın, Muğla
İç Anadolu	Patlıcan Kuruşu	Turşu / Kuruşma	Kayseri, Nevşehir





TÜRKİYE'DE PATLICAN YEMEKLERİ –



Mezeler & Salatalar

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Şakşuka	Ege, Marmara	Meze	Kızarmış patlıcan + domates sosu
Patlıcan Ezmesi	Marmara, Akdeniz	Meze	Közlenmiş patlıcan, sarımsak
Yoğurtlu Patlıcan	Ege, İç Anadolu	Meze	Yoğurt + közlenmiş patlıcan
Babagannuş	Hatay, Adana	Meze	Köz patlıcan + tahin + nar ekşisi
Patlıcan Tarator	Antalya	Meze	Yoğurt + ceviz + sarımsak
Tahinli Patlıcan Salatası	Hatay, Ege	Meze	Tahin + közlenmiş patlıcan
Patlıcan Söğürme	Antep, Urfa	Meze	Etlı veya sade köz patlıcan ezmesi
Közlenmiş Patlıcan Salatası	Türkiye geneli	Meze	Meyhane ve ev sofralarının klasiği
Patlıcanlı Humus	Hatay	Meze	Humus içine köz patlıcan eklenir
Patlıcan Turşu Salatası	Karadeniz	Meze	Patlıcan turşusu + soğan + yeşillik
Patlıcanlı Gavurdağı Salatası	Malatya, Doğu Anadolu	Meze	Ceviz + domates + köz patlıcan



Zeytinyağlılar

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
İmam Bayıldı	Ege, Marmara	Zeytinyağlı	Patlıcan, domates, soğan
Fırında Patlıcan	Marmara, Ege	Zeytinyağlı	Domatesli, biberli
Beşamel Soslu Patlıcan	Ege	Zeytinyağlı	Batı etkili uyarılma
Patlıcan Graten	Ege	Zeytinyağlı	Beşamel + kaşar peyniri

Kebaplar & Ana Yemekler

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Hünkâr Beğendi	İstanbul, Marmara	Ana Yemek	Osmanlı saray mutfağı, beğendi üstü et
Beykoz Kebabı	İstanbul	Kebap	Etli patlıcan kebabı
Ali Nazik	Antep	Kebap	Yoğurt + köz patlıcan + kıyma
Patlıcan Kebabı (Şişte)	Urfa	Kebap	Şişte kıyma ve patlıcan dönüşümlü
Tepsi Kebabı	Antakya	Kebap	Tepsiye patlıcanlı kebab
Halep Tava	Mardin, Kilis	Kebap	Domatesli, etli patlıcan yemeği
İslim Kebabı	İç Anadolu	Kebap	Köfte bohçası, patlıcana sarılı
Karnıyarık	Türkiye geneli	Ana Yemek	Fırında kıymalı patlıcan
Musakka	Türkiye geneli	Ana Yemek	Kıymalı patlıcan yemeği
Patlıcan Oturtma	Ege, İç Anadolu	Ana Yemek	Kıymalı veya kıymasız kat kat patlıcan



"Ocakbaşı Ateşinde Patlıcan Klasikleri: Şişte kebab közde pişerken, sofrada Hünkâr Beğendi, Ali Nazik ve Musakka Anadolu'nun zengin mutfak kültürünü yansıtıyor."

Dolmalar & Sarmalar

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Kuru Patlıcan Dolması	Antep, Urfa, Mardin	Dolma	Kurutulmuş patlıcanla
Patlıcanlı Kuru Dolma	Malatya, Bitlis, Van	Dolma	Doğu Anadolu usulü
Zeytinyağlı Patlıcan Dolması	Ege, Marmara	Dolma	Zeytinyağlı versiyon
İçli Patlıcan	İç Anadolu	Dolma	Kıymalı iç harçla doldurulmuş
Patlıcan Sarması	Anadolu geneli	Dolma	Kızarmış patlıcana sarılı iç

Pilavlar, Börekler & Yan Yemekler

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Patlıcanlı Pilav	Antep, Urfa	Pilav	Etlı veya kıymalı
Patlıcanlı Bulgur Pilavı	Hatay, Adana	Pilav	Domatesli, etli
Patlıcanlı Börek	İzmir	Börek	Yufkalı
Patlıcanlı Su Böreği	Afyon	Börek	Yerel farklılık
Patlıcanlı Güveç	Trakya	Yan Yemek	Güveçte pişirilmiş
Patlıcanlı Ciğer	Edirne	Yan Yemek	Ciğer + patlıcan uyarlaması

Çorbalar & Ara Sıcaklar

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Patlıcan Çorbası	Kayseri, Çorum	Çorba	Yoğurtlu, unlu
Patlıcan Çorbası	Erzurum	Çorba	Yoğurtlu, yöresel
Patlıcanlı Gözleme	İç Anadolu	Ara Sıcak	Sacda yapılan
Patlıcanlı İçli Köfte	Mardin, Urfa	Ara Sıcak	İç harçta patlıcan
Patlıcanlı Tirit	Diyarbakır	Ara Sıcak	Ekmek üstü etli patlıcan yemeği

Turşular & Reçeller

Yemek Adı	Bölge	Kategori	Notlar
Patlıcan Turşusu	Karadeniz	Turşu	Rize, Trabzon
Patlıcan Turşusu	Urfa, Antep	Turşu	Acılı, baharatlı
Kışlık Patlıcan Turşusu	Erzurum, Malatya	Turşu	Saklama yöntemi
Patlıcan Kuru	Kayseri, Nevşehir	Kurutma	Kış hazırlığı
Patlıcan Reçeli	Ege (Aydın, Muğla)	Reçel	Tatlı olarak kullanılır





Ege Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

İmam Bayıldı

Bütün patlıcanlar yarılarak içleri açılır, bol soğan, domates, sarımsak ve zeytinyağıyla doldurularak fırında pişirilir. Ege usulünde hafif ve bol zeytinyağlıdır, soğuk servis edilir.

Zeytinyağlı Patlıcan Dolması

Patlıcanların içi pirinçli-zeytinyağlı harçla doldurulur. Yaz sofralarının vazgeçilmezidir. Kimi yörede sıcak, kimi yörede soğuk servis edilir.

Patlıcan Musakka

Kızartılmış patlıcanların üzerine kıymalı domatesli harç dökülerek pişirilir. Ege’de daha hafif, kızartması az yağlı tercih edilir.

Patlıcan Oturtma

Dilimlenmiş patlıcanların arasına kıymalı harç konularak kat kat dizilir. Fırında veya tencerede pişirilir.

Şakşuka

Kızartılmış patlıcan, biber ve kabak gibi sebzelerin üzerine domates sosu dökülerek hazırlanır. Özellikle yazın soğuk meze olarak sunulur.

Közlenmiş Patlıcan Yoğurtlama

Közlenen patlıcan ezilerek süzme yoğurt ve sarımsakla karıştırılır. Ege’nin yaz sofralarında hafif bir mezedir.

Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Közlenmiş patlıcan yoğurt, zeytinyağı ve

limonla harmanlanır. Bazı yörelerde tahin de eklenir.

Tahinli Patlıcan Salatası

Köz patlıcan tahin ve limonla karıştırılır. Hatay kadar bilinmese de İzmir ve çevresinde yapılır.

Patlıcan Graten Haşlanmış veya fırınlanmış patlıcanlar beşamel sos ve kaşar peyniriyle fırında gratine edilir.

Fransız etkili bir Ege uyarlamasıdır.

Beşamel Soslu Patlıcan

Patlıcan dilimleri beşamel sosla kaplanıp fırınlanır. Özellikle İzmir mutfağında görülür.

Patlıcanlı Börek

Kızartılmış patlıcan ve soğanlı iç harç, yufkaya sarılarak börek yapılır. Ege kahvaltılarında ve çay sofralarında yer alır.

Patlıcanlı Su Böreği

Afyon yöresinde yapılan özel bir yorumdur. Haşlanmış yufka katlarının arasına patlıcanlı harç konur.

Patlıcanlı Mücver

Rendelenmiş patlıcan, yumurta, un ve otlarla karıştırılarak kızartılır. Kabak mücverinin varyasyonu sayılır.

Patlıcan Reçeli Küçük, kabuğu soyulmuş patlıcanlar şekerle kaynatılarak reçel yapılır. Muğla ve Aydın mutfaklarında özgün bir tatlıdır.



Akdeniz Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

Patlıcan Kebabı (Adana, Hatay)

Şişlere kıyma ve patlıcan dilimleri dönüşümlü dizilerek közde pişirilir.

Adana’da baharatlı, Hatay’da daha nar ekşili versiyonları vardır.

Tepsi Kebabı (Antakya)

Kıyma, patlıcan, domates ve baharatlar tepsiye bastırılarak fırında pişirilir.

Üzerine biber ve domates dilimleri eklenir.

Halep Tava

Kıyma, domates ve patlıcanın taş fırında pişirildiği, Mardin ve Kilis ile de paylaşılan bir yemektir. Akdeniz’de özellikle Hatay mutfağında bilinir.

Babagannuş

Közlenmiş patlıcan, tahin, sarımsak ve nar ekşisiyle hazırlanan özgün bir mezedir. Hatay mutfağının en bilinen lezzetlerindendir.

Patlıcan Tarator

Közlenmiş patlıcan ceviz, yoğurt ve sarımsakla ezilerek hazırlanır. Antalya ve çevresinde sık görülür.

Yoğurtlu Patlıcan Salatası

Közlenmiş patlıcan yoğurt ve sarımsakla

harmanlanır. Zeytinyağı gezdirilerek soğuk meze olarak sunulur.

Patlıcanlı Bulgur Pilavı

Doğranmış patlıcanlar kavrulup bulgur ve domatesle pişirilir. Adana ve Hatay sofralarının yanında et yemekleriyle servis edilir.

Patlıcanlı Kayta Böreği (Antakya)

İç harcı patlıcanla zenginleştirilmiş kayta böreği, Hatay’ın özgün hamur işlerinden biridir.

Patlıcanlı Fella Köftesi (Mersin)

Bulgur köftesi üzerine dökülen sos, patlıcan parçalarıyla hazırlanır. Klasik fella köftesinin yöresel bir çeşididir.

Tahinli Patlıcan Salatası

Közlenmiş patlıcan tahin, limon ve sarımsakla karıştırılır. Hatay ve Mersin sofralarının vazgeçilmez mezelerindendir.

Patlıcan Turşusu

Haşlanmış veya çiğ patlıcanlar sarımsak, biber ve sirkeyle turşu yapılır. Özellikle Mersin ve Adana kış hazırlıklarında önemlidir.



Güneydoğu Anadolu Bölgesi: Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Tarifler)

Ali Nazik (Gaziantep)

Közlenmiş patlıcan ezmesi sarımsaklı yoğurtla harmanlanır, üzerine sotelenmiş kuşbaşı et veya kıyma konur. Antep'te kuzu etiyle, Urfa'da kıymayla yapılır.

Patlıcanlı Pilav (Antep, Urfa, Diyarbakır)

Küp doğranmış veya dilimlenmiş patlıcanlar kavrularak pirinçle birlikte pişirilir. Etlı veya sade versiyonları vardır, özellikle düğünlerde yapılır.

Kuru Patlıcan Dolması (Antep, Urfa, Mardin)

Yazın kurutulmuş patlıcanların içine pirinç, kıyma, soğan ve bol baharatlı harç doldurularak tencerede pişirilir. Bölgenin kış sofralarının simgesidir.

Patlıcanlı Kebap (Şişte, Urfa)

Patlıcan dilimleri ve kıymalı kebab harcı şişlere sırayla dizilerek köz ateşinde pişirilir. Yanında közlenmiş biber ve domatesle sunulur.

Karnıyarık (Güneydoğu usulü)

Türkiye geneli bilinse de bölgede daha baharatlı ve etli yapılır. Üzerine nar ekşisi ekleyen yöreler vardır.

Ekşili Patlıcan (Urfa, Diyarbakır)

Patlıcan, domates, biber ve nar ekşisiyle

pişirilir. Hafif ekşimsi tadı, yaz aylarının serinletici yemeklerindendir.

Halep Tava (Mardin, Kilis)

Patlıcan, et ve domatesin taş fırında pişirilmesiyle yapılan yemektir.

Güneydoğu mutfaklarının Akdeniz ile kesişim noktasında yer alır.

Söğürme (Antep, Urfa)

Közlenmiş patlıcan ezmesi zeytinyağı ve sarımsakla hazırlanır. Bazı sofralarda üzerine kavrulmuş kıyma veya et eklenir. Kebapların yanında meze olarak sunulur.

Sembusek (Patlıcanlı versiyon, Mardin)

İç harcı patlıcan, soğan ve baharatla hazırlanarak hamurun içine doldurulur, fırında veya sacda pişirilir.

Patlıcanlı Lahmacun (Urfa, Mardin)

Kıyma harcına ince doğranmış patlıcan eklenir. Bölgeye özgü, daha doyurucu bir lahmacun çeşididir.

Patlıcanlı İçli Köfte

İç harcına patlıcan eklenerek yapılan yöresel bir yorumdur. Mardin mutfağında görülür.

Patlıcanlı Tirit (Diyarbakır)

Etlı patlıcan yemeği, ekmek parçalarının üzerine dökülerek servis edilir. Tirit geleneğinin patlıcanlı versiyonudur.

İç Anadolu Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

İslim Kebabı

Kızartılmış patlıcan dilimleriyle bohça şeklinde sarılan köfte veya et parçaları fırında pişirilir. Üzerine domates-biber sosu eklenir.

Patlıcan Musakka

Patlıcanlar kızartılıp kıymalı sosla pişirilir. İç Anadolu’da daha yoğun salçalı yapılır.

Fırında Patlıcan Oturtma

Patlıcan dilimleri ve kıymalı harç tepsiye kat kat dizilir, fırında pişirilir.

Patlıcan Çorbası (Kayseri, Çorum)

Közlenmiş veya doğranmış patlıcan yoğurtlu terbiyeyle pişirilir. Yazın soğuk, kışın sıcak tüketilir.

Çövenli Patlıcan (Konya)

Patlıcan çöven otu suyu ve baharatlarla

pişirilir. Konya mutfağının az bilinen yöresel yemeğidir.

Patlıcanlı Gözleme

Küçük doğranmış patlıcanlar soğanla kavrulup yufka arasına konur, sacda pişirilir.

Patlıcan Turşusu

İç Anadolu’da kış hazırlığı olarak haşlanmış patlıcanlar sirke, sarımsak ve tuzla turşu yapılır.

Patlıcanlı Etli Yahni (Yozgat, Sivas)

Et ve patlıcan parçaları birlikte tencerede pişirilir. Sade ve doyurucu bir yemek türüdür.

Patlıcanlı Arabaşı (Kayseri çevresi)

Klasik arabaşı çorbasının bir varyantıdır. Etli çorbaya kızartılmış patlıcan parçaları eklenir.

Marmara Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

Hünkâr Beğendi (İstanbul)

Beşamel soslu közlenmiş patlıcan püresi üzerine kuşbaşı et eklenir. Osmanlı saray mutfağının klasiğidir.

Beykoz Kebabı (İstanbul)

Patlıcan yatağında yahni usulü pişirilmiş kuzu etiyle hazırlanır.

Patlıcanlı Güveç (Trakya)

Patlıcan, domates, soğan ve et güveçte pişirilir. Trakya köy mutfaklarında yaygındır.

Patlıcanlı Ciğer (Edirne)

Kızarmış ciğerle birlikte patlıcan kavrulup servis edilir. Edirne mutfağında özel bir mezedir.

Patlıcanlı Börek / Paçanga Böreği’nin

patlıcanlı versiyonu

Kavurulmuş patlıcan iç harç olarak yufkaya sarılır, kızartılır veya fırınlanır.

Yoğurtlu Köz Patlıcan

Közlenmiş patlıcan yoğurt ve sarımsakla harmanlanarak meze olarak sunulur. İstanbul meyhanelerinin olmazsa olmazıdır.

Patlıcanlı Makarna Sosları

Kızartılmış veya közlenmiş patlıcan domates sosuna eklenerek makarna sosu hazırlanır.

Fırınlanmış Zeytinyağlı Patlıcan

Yemekleri

Bursa ve Balıkesir’de sıkça yapılan domatesli, biberli, patlıcanlı zeytinyağlı fırın yemekleridir.



Karadeniz Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

Patlıcan Kızartması

Kızarmış patlıcan dilimleri sarımsaklı yoğurt veya domates sosuyla servis edilir. Mısır ekmeği yanında sık tüketilir.

Patlıcan Turşusu (Rize, Trabzon)

Patlıcanlar haşlanıp salamura edilerek turşu yapılır. Karadeniz sofralarının kışlık vazgeçilmezidir.

Patlıcan Kavurma

Patlıcan, soğan ve biberle birlikte kavularak hazırlanır. Hafif bir yaz yemeğidir.

Patlıcanlı Mücver

Rendelenmiş patlıcan, un, yumurta ve

otlarla karıştırılarak kızartılır. Kabak mücverine benzer.

Patlıcan Kavurmalı Kaygana

Yumurta, patlıcan ve unla hazırlanan Karadeniz'in özgün omlet tarzı yemeğidir.

Patlıcanlı Hamsi Kuşu Yan Meze

Hamsi kuşu kızartmasının yanında közlenmiş patlıcan ezmesi sunulur.

Fırın Patlıcanlı Yemekler (Mısır unlu soslarla)

Karadeniz'de patlıcan fırın yemeklerine mısır unu eklenerek özgün bir tat yakalanır.



Doğu Anadolu Bölgesi – Patlıcan Yemekleri (Ansiklopedik Kısa Tarifler)

Patlıcanlı Harput Köftesi (Elâzığ)

İçinde ince bulgur ve kıyma bulunan Harput köftesinin patlıcanlı özel bir çeşididir.

Patlıcan Dolması (Erzurum, Malatya)

Patlıcanların içi pirinç, kıyma ve baharatla doldurularak pişirilir. Malatya'da ekşi ağırlıklıdır.

Patlıcanlı Kuru Dolma (Malatya, Bitlis, Van)

Kurutulmuş patlıcanlarla yapılan dolmadır. Doğu mutfağının kışlık hazırlıklarındandır.

Patlıcan Kavurması

Doğranmış patlıcan, biber ve soğanla kavularak hazırlanan sade yemek.

Patlıcan Çorbası (Erzurum)

Patlıcan, yoğurtlu ve unlu terbiyeyle çorba haline getirilir. Kış sofralarında tercih edilir.

Kışlık Patlıcan Turşusu

Patlıcanlar haşlanarak kavanozlara doldurulur. Erzurum ve Malatya'da yaygın.

Patlıcanlı Kuymak (Artvin/Erzurum)

Mısır unu ve peynirle hazırlanan kuymak içine kavrulmuş patlıcan eklenir. Az bilinen yöresel bir çeşit.

Patlıcanlı Keşkek (Malatya)

Düğünlerde yapılan keşkeğin içine haşlanmış patlıcan eklenerek tatlandırılır.



Patlıcan Mezeleri & Salataları



1. Şakşuka

Arkeogastronomik Anlatı: Şakşuka, Anadolu mutfağında “yaz sofralarının soğuk yıldızı”dır. Adını Arapça *şakşuka* (karışıklık, karışmış) kelimesinden alır.

Osmanlı döneminde kahvehane ve meyhane mezeleri arasında hızla yayılan bu yemek, Ege’de hafif zeytinyağlı, Marmara’da ise salçalı ve daha yoğun tatlarla hazırlanır.

Patlıcanın kızartılıp sosla buluşturulması, aslında Akdeniz havzasındaki sebze kızartma geleneklerinin Türk mutfağındaki yorumudur.

Tarif

Malzemeler (4 kişilik):

- 3 orta boy patlıcan
- 2 yeşil biber
- 2 domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 diş sarımsak
- Zeytinyağı (kızartma için)
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Patlıcanları alacalı soy, küp küp doğra, tuzlu suda beklet.
2. Süzüp kızgın yağda kızart.
3. Ayrı tavada zeytinyağında biber ve sarımsak kavur, domates ve salça ekle.
4. Sos hazır olunca kızarmış patlıcanları içine karıştır.
5. Soğuk ya da ılık meze olarak servis et.

Not: Ege’de daha az salça, bol domatesle; Marmara’da ise daha baharatlı hazırlanır



2. Patlıcan Ezmesi

Arkeogastronomik Anlatı: Közlenmiş patlıcanın ateşle buluştuğunda çıkardığı isli aroma, yüzyıllardır sofraların büyüğü lezzetlerinden biri olmuştur. Patlıcan ezmesi, özellikle Osmanlı dönemi İstanbul meyhanelerinde rakı sofralarının “meze üçlüsü”nün (haydari, tarama, patlıcan ezmesi) vazgeçilmeziydi.



Tarif

Malzemeler:

- 4 közlenmiş patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, karabiber
- İsteğe göre limon suyu

Yapılış:

1. Patlıcanları közde veya fırında közle, kabuklarını soy.
2. Bıçakla ince kıy veya çatal ile ez.
3. Sarımsak, tuz ve zeytinyağı ile harmanla.
4. İsteğe göre limonla tatlandır.

Ege ve Akdeniz’de sade zeytinyağı yapılırken, İç Anadolu’da yoğurtlu versiyonları da bilinir.

Not: İstanbul’da rakı mezesi olarak sade sunulur, Ege’de limon ve yeşillikle desteklenir.

🍆 3. Yoğurtlu Patlıcan

Arkeogastronomik Anlatı: Yoğurtlu patlıcan, Türk mutfağında yoğurdun serinletici gücünün patlıcanın isli tadıyla buluştuğu yalın bir lezzettir. Anadolu’nun pek çok yöresinde “**közde patlıcan yoğurtlaması**” olarak bilinir. Bu meze hem köy sofralarında hem de şehir meyhanelerinde bulunur.

Tarif

Malzemeler:

- 3 közlenmiş patlıcan
- 1 kâse süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları közle, soy, ez.
2. Yoğurt ve ezilmiş sarımsakla karıştır.
3. Tuzunu ayarla, zeytinyağı gezdir.
4. Soğuk meze olarak sun.

Not: Doğu’da yoğurda sumak eklenir, Ege’de daha limonlu yapılır.



4. Babagannuş

Arkeogastronomik Anlatı:

Babagannuş, özellikle Hatay mutfağının simgesi haline gelmiş bir mezedir. İsmi Arapça kökenlidir; “nazlı baba” veya “babanın iştahı” olarak yorumlanır. Patlıcan, tahin ve nar ekşisinin birleşimi bu mezenin benzersiz tat profilini oluşturur. Ortadoğu’da da yaygın olan bu lezzet, Anadolu’da özellikle Antakya sofralarının baş tacıdır.

Tarif

Malzemeler:

- 3 közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Tuz, zeytinyağı

Yapılış:

1. Patlıcanları közle, soy, ez.
2. Tahin, sarımsak ve limonla karıştır.
3. Nar ekşisi ve zeytinyağı ekleyip sun.

Not: Hatay’da bol nar ekşili yapılırken, Lübnan’da nar ekşisi yerine yoğurt eklenebilir.



5. Patlıcan Tarator

Arkeogastronomik Anlatı:

Tarator, aslında Osmanlı mutfak literatüründe cevizli, yoğurtlu ezmelere verilen genel bir addır. Antalya’da yapılan patlıcan tarator, Akdeniz kıyısındaki “soğuk yaz mezeleri”

geleneğinin bir uzantısıdır. Patlıcanın cevizle birleşmesi hem doyurucu hem de besleyici bir karakter kazandırır.

Tarif

Malzemeler:

- 3 közlenmiş patlıcan
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 kâse süzme yoğurt
- 1 diş sarımsak
- Zeytinyağı, tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları közleyip soy, ez.
2. Yoğurt, sarımsak ve cevizle karıştır.
3. Zeytinyağı gezdirip soğuk servis et.

Not: Antalya’da yaz düğünlerinde ve iftar sofralarında sık sunulur.



6. Tahinli Patlıcan Salatası

Arkeogastronomik Anlatı

Patlıcan ve tahin birlikteliği, Doğu Akdeniz'in en karakteristik tat birleşimlerinden biridir. Hatay'dan İzmir'e kadar geniş bir coğrafyada bilinir. Tahin, susamın öğütülerek elde edilmesiyle enerji veren bir malzeme olarak kabul edilmiş; patlıcanla birleştiğinde hem besleyici hem de oruç/iftar sofralarının gözdesi haline gelmiştir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 diş sarımsak
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- Zeytinyağı, tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları közleyip soy, ez.
2. Tahin, sarımsak ve limonla karıştır.
3. Üzerine zeytinyağı gezdirip servis et.

Not: Hatay'da nar ekşisi eklenir, Ege'de bol limonla yapılır.



7. Patlıcan Söğürme

Arkeogastronomik Anlatı: Güneydoğu sofralarının vazgeçilmez eşlikçisi olan

“söğürme”, közlenmiş patlıcanın sıcak taş fırında veya mangalda ezilmesiyle hazırlanır.

Kebapların yanında ya da sade meze olarak sunulur. Etlı versiyonları da vardır. Bu yemek, ateşle pişirme kültürünün en yalın temsilcilerindendir.

Tarif

Malzemeler:

- 4 közlenmiş patlıcan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz
- (İsteğe göre kavrulmuş kıyma veya kuzu eti)

Yapılış:

1. Patlıcanları közle, kabuklarını soy, tahta üzerinde bıçakla kıy.
2. Sarımsak ve zeytinyağıyla karıştır.
3. Sade ya da üzerine kavrulmuş et ekleyerek sun.

Not: Antep'te yoğurtla, Urfa'da etle hazırlanabilen varyantları vardır.



8. Közlenmiş Patlıcan S: latası

Arkeogastronomik Anlatı: Bu salata, Anadolu'nun en yaygın sofralık mezelerinden biridir. Közlenmiş patlıcanın domates, biber, soğan ve yeşilliklerle karıştırılmasıyla hazırlanır. Özellikle yaz aylarında piknik ve mangal sofralarının vazgeçilmezidir. İstanbul meyhanelerinde ise rakı eşlikçisi olarak bilinir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 közlenmiş patlıcan
- 2 domates
- 1 yeşil biber
- 1 küçük kuru soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Limon suyu, tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları közle, doğra.
2. Domates, biber, soğanı ince kıy.
3. Zeytinyağı ve limonla harmanla.

Not: Bazı yörelerde nar ekşisi eklenir, bazı yerlerde sumak tercih edilir.



9. Patlıcanlı Humus

Arkeogastronomik Anlatı: Humus, Orta Doğu kökenli bir yemek olup tahinli nohuttan yapılır. Hatay mutfağı bu klasiğe közlenmiş patlıcan ekleyerek farklı bir tat katmıştır. Böylece hem nohudun doyurucu tadı hem patlıcanın isli aroması birleşir. Bu yorum, Antakya sofralarında “humus b’tin” adıyla da bilinir.

Tarif

Malzemeler:

- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 2 yemek kaşığı tahin
- 2 közlenmiş patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 1 limon suyu
- Tuz, zeytinyağı

Yapılış:

1. Nohut, tahin, sarımsak ve limon suyunu püre haline getir.
2. Közlenmiş patlıcanları ekle, tekrar püre yap.
3. Zeytinyağı gezdirerek sun.

Not: Hatay mutfağında yaygındır, üzerine sumaklı yağ gezdirilir.

10. Patlıcan Turşu Salatası

Arkeogastronomik Anlatı: Karadeniz’de özellikle Trabzon ve Rize’de yapılan patlıcan turşusu, kış aylarında sofraların baş tacıdır. Bu turşudan hazırlanan salata ise haşlanmış patlıcanların soğan ve maydanozla karıştırılmasıyla yapılır. Turşu kültürü, Karadeniz halkının kışa hazırlık geleneğinin bir uzantısıdır.

Tarif

Malzemeler:

- 1 su bardağı patlıcan turşusu (haşlanmış)
- 1 kuru soğan (ince doğranmış)
- ½ demet maydanoz
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Limon suyu

Yapılış:

1. Turşuluk patlıcanları doğra.
2. Soğan ve maydanozla karıştır.
3. Zeytinyağı ve limonla tatlandır.

Not: Rize’de içine mısır unu eklenerek daha tok bir salata yapılır.

11. Patlıcanlı Gavurdağı Salatası

Arkeogastronomik Anlatı: Gavurdağı salatası, cevizli ve nar ekşili domates salatası olarak bilinir. Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da bu salatanın içine közlenmiş patlıcan eklenerek “patlıcanlı” varyantı yapılır. Bu yorum, hem salatayı daha doyurucu hale getirir hem de patlıcanın köz aromasıyla farklı bir derinlik kazandırır.

Tarif

Malzemeler:

- 2 közlenmiş patlıcan
- 3 domates
- 1 küçük kuru soğan
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- Zeytinyağı, tuz

Yapılış:

1. Patlıcan, domates ve soğanı ince doğra.
2. Ceviz, nar ekşisi ve zeytinyağıyla harmanla.
3. Soğuk servis et.

Not: Malatya ve çevresinde özellikle düğün sofralarında sunulur.





Patlıcanlı Kebaplar & Ana Yemekler



1. Hünkâr Beğendi

Arkeogastronomik Anlatı

Osmanlı saray mutfağının ihtişamını yansıtan bu yemek, 17. yüzyıldan itibaren padişah sofralarının vazgeçilmeziydi. Rivayete göre Sultan Abdülaziz'in Fransa seyahatinde beğendiği beşamel sos, İstanbul'a uyarlanarak közlenmiş patlıcanla birleşti ve "hünkâr beğendi" ortaya çıktı. Patlıcan püresi saray mutfağında inceliğin, et yahnisi ise gücün sembolüdür.

Tarif

Malzemeler (4 kişilik):

- 5 közlenmiş patlıcan
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 400 g kuşbaşı dana/kuzu eti
- 1 soğan, 1 domates, salça
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Etleri soğan ve salçayla kavur, su ekleyip pişir.
2. Patlıcanları közle, doğra.
3. Un ve tereyağını kavur, süt ekle, beşamel yap.
4. İçine patlıcan ve kaşar ekleyip karıştır.
5. Servis tabağına patlıcan püresi ser, üzerine etleri koy.



2. Beykoz Kebabı

Arkeogastronomik Anlatı

Adını İstanbul'un Beykoz semtinden alan bu kebab, Osmanlı döneminde Boğaz kıyısındaki kasap dükkânlarından doğmuş, zamanla saray mutfağına girmiştir. Patlıcan ve etin birlikte pişirilmesi, İstanbul mutfağının şehirli karakterini gösterir.

Tarif

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 500 g kuzu eti
- 2 domates, 2 biber
- 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Patlıcanları halka doğra, tuzlu suda beklet.
2. Etleri kavur, salça ve baharat ekle.
3. Tepsiye patlıcanları ve etleri kat kat diz.
4. Üzerine domates-biber ekle, fırında pişir.



3. Ali Nazik (Gaziantep)

Arkeogastronomik Anlatı

Yavuz Sultan Selim'in Antep seferinde tattığı ve “bu nasıl nazik bir yemek” dediği söylenir. Köz patlıcan, yoğurt ve kuzu etinin birleşimi, halk mutfağı ile saray mutfağını buluşturan bir örnektir. UNESCO tescilli Antep mutfağının simgesidir.

Tarif

Malzemeler:

- 5 közlenmiş patlıcan
- 1 kâse süzme yoğurt
- 2 diş sarımsak
- 400 g kuşbaşı kuzu eti
- 1 yemek kaşığı salça, tereyağı
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları közle, doğra, yoğurt ve sarımsakla karıştır.
2. Etleri tereyağında kavur, salça ekle.
3. Servis tabağına patlıcanlı yoğurt ser, üzerine etleri koy.
4. Kızdırılmış tereyağlı pul biber gezdir.



4. Patlıcan Kebabı (Urfa – Şişte)

Arkeogastronomik Anlatı

Urfa mutfağının en tanınan kebablarından. Patlıcan ve kıyma şişe dönüşümlü dizilir, köz ateşinde pişirilir. Ortak sofralarda paylaşmanın sembolüdür; yazın bağ evlerinde sıkça yapılır.

Tarif

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 400 g kıyma (orta yağlı)
- Tuz, karabiber, pul biber

Yapılış:

1. Patlıcanları dilimle, kıymayı yoğur.
2. Şişlere sırayla kıyma ve patlıcan diz.
3. Köz ateşinde pişir.
4. Lavaş ve sumaklı soğanla servis et.

5. Tepsi Kebabı (Antakya)

Arkeogastronomik Anlatı: Antakya'nın fırın kültürünü yansıtan bu yemek, kıyma, patlıcan ve baharatların tepsiye bastırılıp taş fırında pişirilmesiyle hazırlanır. Mahalle fırınlarında pişirilmesi, ortak yaşamın mutfaktaki uzantısıdır.

Tarif

Malzemeler:

- 400 g kıyma
- 2 patlıcan
- 2 domates, 2 biber
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Kıymayı yoğur, tepsiye bastır.
2. Üzerine patlıcan, domates, biber dilimleri yerleştir.
3. Fırında pişir.

6. Halep Tava (Mardin/Kilis)

Arkeogastronomik Anlatı: Adını Suriye'nin Halep şehrinden alır, Kilis ve Mardin mutfağında kökleşmiştir. Patlıcan, domates ve kıymanın taş fırında birleşimi, bölgedeki kültürel etkileşimin gastronomik göstergesidir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 300 g kıyma
- 2 domates, 2 biber
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları dilimle, tepsiye yerleştir.
2. Üzerine kıyma ve sebzeleri ekle.
3. Taş fırında veya ev fırınında pişir.

7. İslim Kebabı (İç Anadolu)

Arkeogastronomik Anlatı: “Bohça kebabı” olarak da bilinir. Kızarmış patlıcan dilimlerine köfte veya et sarılır, domates ve biberle bağlanarak fırında pişirilir. Anadolu mutfağının gösterişli ev yemeklerinden biridir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 300 g kıyma (köfte için)
- 1 domates, 2 biber
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları dilimle, kızart.
2. Köfteleri hazırla.
3. Her köfteyi patlıcana sar, üzerine domates-biber sapla.
4. Tepside fırında pişir.

8. Karnıyarık

Arkeogastronomik Anlatı

Osmanlı mutfağından günümüze en çok sevilen ev yemeklerinden biridir. Patlıcanların içi oyulup kıymalı harçla doldurulur. Halk mutfağında yaygın olup her bölgede küçük farklarla yapılır.

Tarif

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 250 g kıyma
- 1 soğan
- 1 domates
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları kızart, ortalarını yar.
2. Soğan ve kıymayı kavur, baharat ekle.
3. İç harcı patlıcanlara doldur.
4. Tepsiyeye yerleştir, domates-biber ekle, fırında pişir.

9. Musakka

Arkeogastronomik Anlatı

Orta Doğu kökenli bir yemektir; Osmanlı mutfağı aracılığıyla Balkanlardan Anadolu'ya yayılmıştır. Kızartılmış patlıcanların üzerine kıymalı domates sosu dökülerek hazırlanır. Ege'de hafif, İç Anadolu'da salçalı yapılır.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 250 g kıyma
- 1 soğan
- 2 domates, 1 yemek kaşığı salça
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları kızart, tepsiye diz.
2. Kıymalı domatesli harcı pişir.
3. Patlıcanların üzerine dök, fırında pişir.

10. Patlıcan Oturtma

Arkeogastronomik Anlatı

Musakka ile benzerlik gösterir, ancak kat kat dizilmesiyle farklılaşır. Osmanlı'dan günümüze Anadolu ev yemekleri arasında yerini korur.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 200 g kıyma
- 1 soğan
- 1 domates
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları kızart.
2. Kıyma ve soğanı kavur.
3. Patlıcan ve harcı kat kat diz.
4. Domates sos ekleyip pişir.



Patlıcanlı Dolmalar & Sarmalar

Her yemekte önce **arkeogastronomik anlatı**, sonra **detaylı tarif** vereceğim.



1. Kuru Patlıcan Dolması (Antep, Urfa, Mardin)

Arkeogastronomik Anlatı

Kuru patlıcan dolması, Güneydoğu Anadolu'nun kış hazırlıklarının simgesidir. Yazın güneşte kurutulan patlıcanlar, kışın pirinç, kıyma ve baharatla doldurularak sofralara gelir. Bu yemek, “mevsimsel döngü”nün gastronomideki yansımasıdır. Antep'te daha bol baharatlı, Urfa'da isotlu, Mardin'de ise ekşili nar ekşili yapılır.

Tarif

Malzemeler:

- 20 adet kuru patlıcan
- 1,5 su bardağı pirinç
- 200 g kıyma
- 2 soğan
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- Nar ekşisi, isot (isteğe göre)

- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Kuru patlıcanları sıcak suda haşla.
2. Pirinç, kıyma, soğan, salça ve baharatla iç harcı hazırla.
3. Patlıcanları yarisına kadar doldur.
4. Tencereye diz, su ekle, pişir.



2. Patlıcanlı Kuru Dolma (Malatya, Bitlis, Van)

Arkeogastronomik Anlatı

Doğu Anadolu'da kurutulmuş sebzelerle yapılan dolmalar kış mutfaklarının temelidir. Patlıcanlı kuru dolma, bu geleneğin en köklü örneklerinden biridir. Malatya'da ekşi ağırlıklı, Van'da ise et oranı yüksek yapılır.

Tarif

Malzemeler:

- 15 kuru patlıcan
- 1 su bardağı bulgur veya pirinç
- 150 g kıyma
- 1 soğan
- Domates salçası, baharat

Yapılış:

1. Kuru patlıcanları sıcak suda haşla.
2. İç harcı hazırla (pirinç/bulgur + kıyma + soğan).
3. Patlıcanları doldur, tencereye diz.
4. Üzerine salçalı su ekleyip pişir.



3. Zeytinyağlı Patlıcan Dolması (Ege, Marmara)

Arkeogastronomik Anlatı: Zeytinyağlı dolma kültürü Ege mutfağının karakteristik özelliğidir. Patlıcan da bu kültüre dâhil olmuş, kıymasız pirinçli ve bol zeytinyağlı iç harçla doldurulmuştur. Yaz sofralarında soğuk olarak sunulur.

Tarif

Malzemeler:

- 6 küçük patlıcan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 soğan
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- Maydanoz, dereotu
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Patlıcanların içini oy.
2. Pirinç, soğan, yeşillik ve baharatla iç harcı hazırla.
3. Patlıcanları doldur, tencereye diz.
4. Üzerine zeytinyağı su ekleyip pişir.



4. İçli Patlıcan (İç Anadolu)

Arkeogastronomik Anlatı: İç Anadolu mutfağında “etli dolma” anlayışı öne çıkar. İçli patlıcan, oyulmuş patlıcanların kıymalı harçla doldurulup kızartılması veya fırınlanmasıyla yapılır. Kimi yörede üzerine yoğurt sos da dökülür.

Tarif

Malzemeler:

- 5 patlıcan
- 200 g kıyma
- 1 soğan
- 1 domates
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanların içini oy.
2. İç harcı (kıyma + soğan + baharat) hazırla.
3. Patlıcanlara doldur, kızart veya fırınla.



5. Patlıcan Sarması (Anadolu Geneli)

Arkeogastronomik Anlatı

Patlıcanın ince dilimler halinde kızartılıp iç harçla sarılması, Osmanlı mutfağından beri bilinen bir yöntemdir. Kimi yerde “patlıcan bohçası” adıyla da geçer. Sıcak veya soğuk sunulabilir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan (ince dilimlenmiş, kızartılmış)
- 200 g kıymalı veya sebzeli harç
- 1 domates, 1 biber (süsleme için)

Yapılış:

1. Patlıcanları ince dilimle, kızart.
2. İç harcı hazırla.
3. Patlıcan dilimlerine sararak bohça yap.
4. Tepsiyeye diz, domates-biber ekle, fırında pişir.





Patlıcanlı Zeytinyağlılar



1. İmam Bayıldı

Arkeogastronomik Anlatı

Osmanlı mutfağının en bilinen efsanelerinden biridir. Rivayete göre bir imam, zeytinyağlı patlıcan yemeğini görünce veya tadınca bayılmıştır. Patlıcanın soğan, domates ve bol zeytinyağıyla birleşimi, Anadolu’da yaz sofralarının simgesi olmuştur. Özellikle Ege’de soğuk, Marmara’da ılık servis edilir.

Tarif

Malzemeler:

- 6 patlıcan
- 2 soğan
- 3 domates
- 3 diş sarımsak
- ½ çay bardağı zeytinyağı
- Maydanoz, tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları alacalı soy, ortalarını yar.
2. İçine soğan, domates, sarımsak ve yeşillikli harç doldur.
3. Tepsiye diz, üzerine zeytinyağlı su ekle.
4. Fırında yumuşayana kadar pişir.



2. Fırında Patlıcan (Marmara, Ege)

Arkeogastronomik Anlatı

Patlıcanın fırında domates ve biberle pişirilmesi hem ev yemeklerinde hem de yaz akşamı sofralarında sıkça yapılır. Zeytinyağlıların modernleşmiş yorumlarından biridir.

Tarif

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 2 domates
- 2 biber
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Yapılış:

1. Patlıcanları doğra, hafif tuzla ov.
2. Domates ve biberle birlikte fırın kabına koy.
3. Zeytinyağı ekle, 180°C’de fırında pişir.



3. Beşamel Soslu Patlıcan (Ege)

Arkeogastronomik Anlatı

Fransız mutfağının beşamel sosu, 19. yüzyılda Osmanlı aracılığıyla Ege mutfağına girdi. Patlıcanla birleşerek “Batı etkili” bir zeytinyağlı ortaya çıktı. Bu yemek, mutfak kültürünün melezleşmesinin tipik bir örneğidir.

Tarif

Malzemeler:

- 4 patlıcan
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Patlıcanları dilimle, fırında pişir.
2. Un ve tereyağını kavur, süt ekleyerek beşamel hazırla.
3. Fırın kabına patlıcanları diz, üzerine sosu dök.
4. Kaşar serpip gratine et.



4. Patlıcan Graten

Arkeogastronomik Anlatı

Beşamel soslu patlıcanın daha peynirli ve gratinlenmiş versiyonudur. Cumhuriyet dönemi ev yemekleri kitaplarında “Avrupalı usul” olarak geçer. Hem davet sofralarında hem de modern restoranlarda sıkça görülür.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar
- 1,5 su bardağı beşamel sos (un, süt, tereyağı)
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Patlıcanları kızart veya fırınla.
2. Fırın kabına diz, üzerine beşamel dök.
3. Kaşar serpip fırında kızart.



Patlıcanlı Pilavlar, Börekler & Yan Yemekler



1. Patlıcanlı Pilav (Antep, Urfa)

Arkeogastronomik Anlatı: Anadolu’da “sebzeli pilav” geleneği oldukça köklüdür.

Patlıcanlı pilav, Güneydoğu’nun yaz mutfağında öne çıkar. Patlıcanın kızartılarak ya da közlenerek pirinçle buluşturulması, tencerede tek başına bir ziyafet yaratır. Düğün sofralarının da vazgeçilmezidir.

Tarif

Malzemeler:

- 2 su bardağı pirinç
- 2 patlıcan (küp doğranmış, kızartılmış)
- 1 soğan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 3 su bardağı et suyu
- Tuz, karabiber

Yapılış:

1. Pirinci ılık suda beklet.
2. Patlıcanları kızart.
3. Soğanı tereyağında kavur, pirinci ekle.
4. Patlıcan ve et suyunu ilave et, demle.

2. Patlıcanlı Bulgur Pilavı (Hatay, Adana)

Arkeogastronomik Anlatı: Bulgur, özellikle Çukurova mutfağında ana tahıl ürünüdür.

Patlıcanla birleştğinde hem ekonomik hem besleyici bir öğün olur. Baharatlarla zenginleştirilmesi bölgenin damak kültürünü yansıtır.

Tarif

Malzemeler:

- 1,5 su bardağı bulgur
- 2 patlıcan (küp doğranmış)
- 1 domates, 1 soğan
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcanları kızart veya kavur.
2. Soğan ve domatesi kavur, bulguru ekle.
3. Patlıcan ve suyu ekleyip pişir.



3. Patlıcanlı Börek (İzmir)

Arkeogastronomik Anlatı

Ege mutfağında börek, yalnızca peynir veya otlarla değil, sebzelerle de yapılır. Patlıcanlı börek, yazın kahvaltılarda ve çay sofralarında sıkça tüketilen özgün bir iç harçtır.

Tarif

Malzemeler:

- 3 yufka
- 2 patlıcan (küp doğranmış, kızartılmış)
- 1 soğan
- 1 yumurta

- 1 çay bardağı süt + yağ karışımı

Yapılış:

1. Patlıcan ve soğanı kavur.
2. Yufkaları yağ+süt karışımıyla hazırla.
3. İç harcı koy, börek şekli ver.
4. Fırında kızarana kadar pişir.

4. Patlıcanlı Su Böreği (Afyon)

Arkeogastronomik Anlatı

Su böreği Anadolu'nun klasik hamur işidir. Afyon ve çevresinde iç harca patlıcan eklenerek farklı bir tat yaratılmıştır. Bu yorum, yöresel börek çeşitliliğini zenginleştirir.

Tarif

Malzemeler:

- 6 yufka (su böreği için)
- 2 patlıcan (küp doğranmış, kavrulmuş)
- 200 g beyaz peynir
- ½ çay bardağı tereyağı

Yapılış:

1. Yufkaları haşla.
2. Patlıcan ve peyniri kavur.
3. Kat kat diz, aralarına yağ sür.
4. Üzerine tereyağı dökerek fırında pişir.



5. Patlıcanlı Güveç (Trakya)

Arkeogastronomik Anlatı: Güveç, toprak kap kültürünün Anadolu'daki en köklü temsilidir. Trakya'da patlıcanlı güveç, etli veya sebze olarak yapılır. Uzun pişirme yöntemi, lezzetlerin iç içe geçmesini sağlar.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 250 g kuşbaşı et (isteğe bağlı)
- 1 soğan, 2 domates
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Güvece et ve soğanı koy, kavur.
2. Üzerine patlıcan ve domates ekle.
3. Baharatla tatlandır, kısık ateşte uzun pişir.



Patlıcanlı Güveç

Patlıcanlı Ciğer

6. Patlıcanlı Ciğer (Edirne)

Arkeogastronomik Anlatı:

Edirne ciğeri, Osmanlı'dan günümüze bir kent simgesidir. Patlıcanın ciğerle birleşmesi, Trakya mutfağının yenilikçi uyarlamalarındandır. Genellikle rakı sofralarında meze olarak sunulur.

Tarif

Malzemeler:

- 200 g ciğer (ince dilimlenmiş)
- 2 patlıcan (doğranmış, kızartılmış)
- 1 soğan
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Ciğeri unlayıp kızart.
2. Patlıcanları kızart.
3. İkisini soğanla birlikte harmanla.
4. Sıcak servis et.



Patlıcanlı Çorbalar & Ara Sıcaklar



1. Patlıcan Çorbası (Kayseri, Çorum)

Arkeogastronomik Anlatı: Yoğurtlu çorbalar İç Anadolu mutfağının temel taşlarındandır. Patlıcan çorbası, özellikle yazın köz patlıcanın aromasıyla serinletici; kışın ise yoğurtlu terbiyesiyle besleyici bir seçenektir. Osmanlı döneminde de “serinletici çorbalar” arasında sayılmıştır.

Tarif**Malzemeler:**

- 2 patlıcan (közlenmiş veya doğranmış)
- 1 kâse yoğurt
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 diş sarımsak
- Tuz, nane

Yapılış:

1. Unu ve yoğurdu karıştırarak terbiyeyi hazırla.
2. Patlıcanları doğrayıp ekle.
3. Sarımsak, tuz ve suyla kaynat.
4. Üzerine kızdırılmış naneli tereyağı dök.



2. Patlıcan Çorbası (Erzurum)

Arkeogastronomik Anlatı: Doğu Anadolu’da yoğurtlu çorbalar kış aylarının temel besinidir. Erzurum usulü patlıcan çorbası hem doyurucu hem de bağışıklık güçlendirici olarak bilinir. Halk arasında “şifa çorbası” sayılır.

Tarif**Malzemeler:**

- 2 patlıcan
- 1 kâse yoğurt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yumurta sarısı
- Tuz, nane

Yapılış:

1. Yoğurt, un ve yumurta sarısıyla terbiyeyi hazırla.
2. Küp doğranmış patlıcanları ekle.
3. Kaynayana kadar pişir.
4. Üzerine naneli sos dök.



3. Patlıcanlı Gözleme (İç Anadolu)

Arkeogastronomik Anlatı: Gözleme kültürü Anadolu'nun kırsal mutfağında yüzyıllardır vardır. Patlıcanlı iç harç, özellikle Kayseri ve Konya çevresinde bilinir. Çiftçilerin tarlada yanında taşıdığı pratik yiyeceklerden biri olmuştur.



Tarif

Malzemeler:

- 2 yufka
- 2 patlıcan (küp doğranmış, kavrulmuş)
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Patlıcan ve soğanı kavrur.
2. Yufkaların içine harcı koy.
3. Sacda iki yüzünü de kızart.



4. Patlıcanlı İçli Köfte (Mardin, Urfa)

Arkeogastronomik Anlatı: İçli köfte, Güneydoğu mutfağının en ikonik yemeklerinden biridir. Bazı yörelerde iç harca ince doğranmış patlıcan eklenir. Bu, hem harca farklı bir doku verir hem de yöresel çeşitliliğin göstergesidir.

Tarif

Malzemeler:

- 2 su bardağı ince bulgur
- 250 g kıyma
- 1 patlıcan (küçük doğranmış, kavrulmuş)
- 1 soğan
- Baharatlar (kimyon, karabiber, isot)

Yapılış:

1. Bulgurdan köfte hamurunu yoğur.
2. Kıymayı soğan ve patlıcanla kavrur, iç harcı hazırla.
3. Köfteleri doldur, kapat.
4. Kaynar suda haşla veya kızart.



5. Patlıcanlı Tirit (Diyarbakır)

Arkeogastronomik Anlatı

Tirit, eski Anadolu sofralarının “ekmekli yemek” geleneğini yansıtır. Diyarbakır’da tirit, ekmek parçalarının üzerine etli patlıcan yemeği dökülerek yapılır. Hem tasarruflu hem doyurucu bir halk yemeğidir.

Tarif

Malzemeler:

- 3 patlıcan
- 200 g kuşbaşı et
- 1 soğan, 2 domates
- 2 lavaş veya bayat ekmek
- Tuz, baharat

Yapılış:

1. Etleri kavur, patlıcan ve domatesi ekle.
2. Bayat ekmekleri doğra, servis tabağına koy.
3. Üzerine etli patlıcan yemeğini dök.





Patlıcan Turşuları & Reçelleri



1. Patlıcan Turşusu (Karadeniz)

Arkeogastronomik Anlatı: Karadeniz mutfağında turşu, “kış sofralarının sigortası”dır. Patlıcan turşusu, özellikle Rize ve Trabzon’da en çok sevilen çeşitlerdendir. Genellikle haşlanmış patlıcanlar salamura edilir ve kış boyu tüketilir.

Tarif

Malzemeler:

- 1 kg küçük patlıcan
- 1 baş sarımsak
- 1 çay bardağı sirke
- 1 yemek kaşığı tuz
- 1,5 litre su

Yapılış:

1. Patlıcanları haşla, süz.
2. Kavanoza sarımsakla birlikte yerleştir.
3. Tuzlu sirkeli suyu ekle.
4. 2-3 hafta beklet, servis et.



2. Patlıcan Turşusu (Urfa, Antep)

Arkeogastronomik Anlatı

Güneydoğu’da patlıcan turşusu, acı biber ve baharatlarla hazırlanır. Bu turşu, özellikle etli yemeklerin yanında sofrada “ekşi-acı dengeyi” sağlar. Nar ekşisi ve isot eklenmesi yöresel farklılıkları gösterir.

Tarif

Malzemeler:

- 1 kg küçük patlıcan
- 5 acı biber
- 5 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sirke
- 1 yemek kaşığı tuz
- Nar ekşisi (isteğe bağlı)

Yapılış:

1. Patlıcanları haşla, kavanoza yerleştir.
2. Sarımsak, biber ve tuzu ekle.
3. Sirke ve su karışımını doldur.
4. 2 hafta beklet.



3. Kışlık Patlıcan Turşusu (Erzurum, Malatya)

Arkeogastronomik Anlatı: Doğu Anadolu’da kışa hazırlık için yapılan turşular arasında patlıcan özel yer tutar. Büyük kavanozlarda saklanan bu turşular, kış sofralarının ferahlatıcı eşlikçisidir.

Tarif

Malzemeler:

- 1 kg patlıcan
- 1 ay bardağı kaya tuzu
- 1 ay bardağı sirke
- 1 baş sarımsak

Yapılış:

1. Patlıcanları haşla, kavanoza doldur.
2. Tuzlu-sirkeli su hazırla.
3. Sarımsakları ekle.
4. Serin yerde 1 ay beklet.



4. Patlıcan Kuruşu (Kayseri, Nevşehir)

Arkeogastronomik Anlatı: Orta Anadolu'da kış için sebzeler kurutularak saklanır.

Patlıcan kuruşu hem dolmalık olarak hem de kavurma yemeklerinde kullanılır. Kurutma yöntemi, arkeolojik bulgularla da bilinen en eski saklama tekniklerindendir.

Tarif (Kurutma Yöntemi)

1. Patlıcanların içini oy. 2. İpe dizip güneşte kurut. 3. Kışın dolma veya kavurma için kullan.

Not: Kayseri'de evlerin balkonlarında iplerde sallanan patlıcan kuruları, "kış hazırlığının sembolü" sayılır.



5. Patlıcan Reçeli (Aydın, Muğla)

Arkeogastronomik Anlatı: Ege mutfağının en ilginç tatlılarından biridir. Küçük patlıcanların şekerle kaynatılmasıyla yapılan bu reçel, Osmanlı döneminde konak mutfaklarında "sürpriz tatlı" olarak misafirlere sunulmuştur. Bugün özellikle Aydın ve Muğla'da hâlâ yapılır.

Tarif

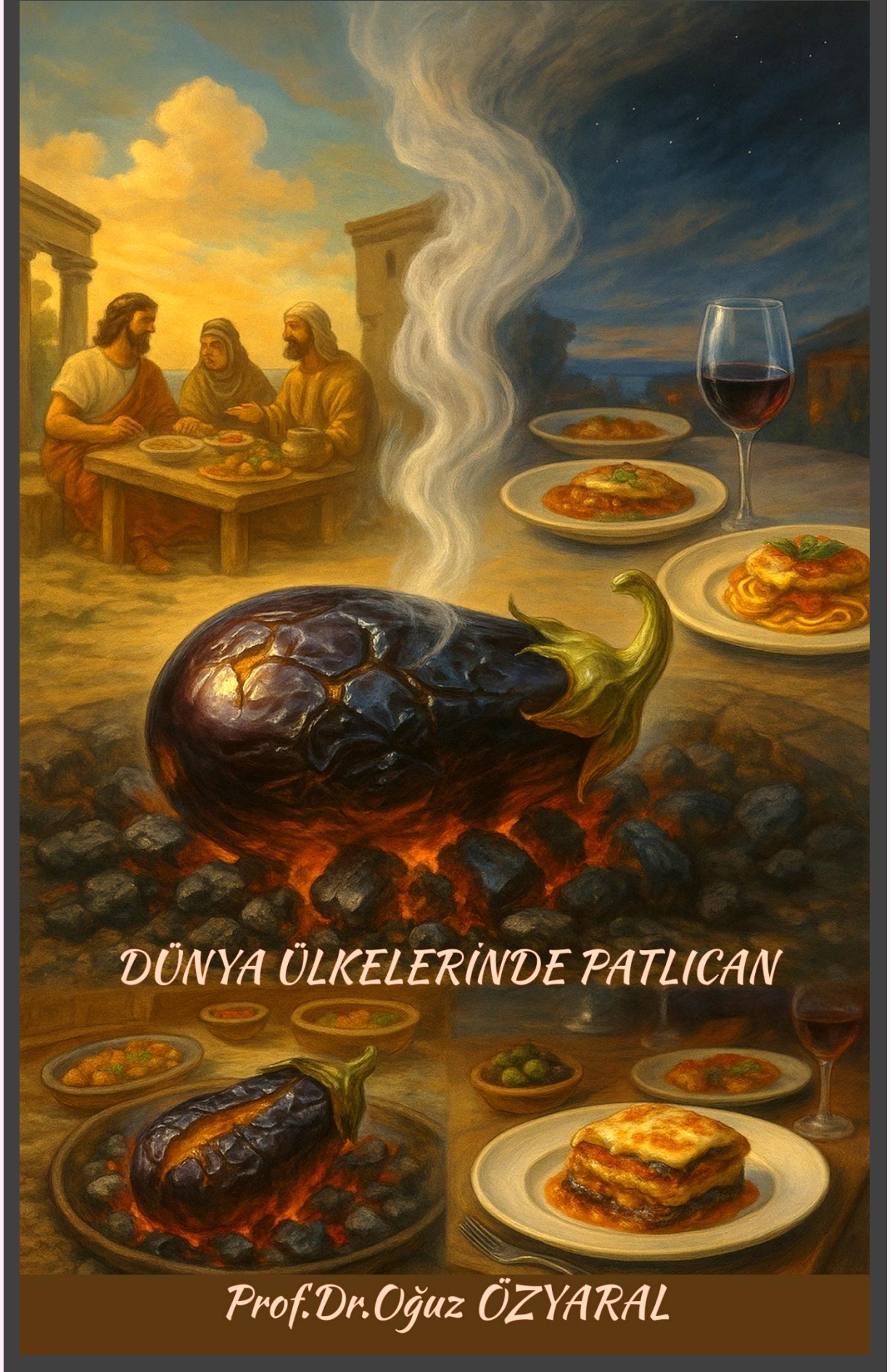
Malzemeler:

- 1 kg küçük patlıcan (soyulmuş)
- 1 kg toz şeker
- 1 çubuk tarçın
- 3-4 karanfil
- Limon suyu

Yapılış:

1. Patlıcanları kabuklarını soy, içini oy.
2. Şekerle bir gece beklet.
3. Tarçın ve karanfille kaynat.
4. Limon suyu ekleyip kavanoza doldurulur.





● ASYA SOFRALARINDA PATLICAN

Kültürel Çerçeve: Asya, patlıcanın köken aldığı ve en zengin şekilde işlendiği coğrafyadır. Hindistan'dan Japonya'ya kadar farklı mutfaklarda patlıcan hem gündelik sofraların vazgeçilmezi hem de dini/törensel yemeklerde kullanılan özel bir üründür.

Asya mutfağında patlıcanın öne çıkan özellikleri:

- **Közleme ve püre yapma** (Hindistan, Orta Asya).
- **Baharatlı soslarla kızartma** (Çin, Tayland).
- **Fermentasyon ve miso ile fırınlama** (Japonya).
- **Dolma ve yağda kavurma** (Anadolu).

Hindistan: Baingan Bharta

Patlıcan burada kömür ateşinde közlenir, ardından baharatlarla ezilerek güçlü aromalı bir püre haline getirilir. Çoğu zaman naan ekmeğiyle birlikte servis edilir.



“Hint mutfağının vazgeçilmezi Baingan Bharta: kömür ateşinde közlenmiş patlıcanların baharatlarla buluştuğu eşsiz lezzet, naan ekmeği eşliğinde.”

✦ Baingan Bharta

- 2 büyük patlıcan közlenir, kabukları soyulup ezilir.
- Tavada soğan, sarımsak, zencefil, domates kavrulur.
- Baharatlar: kimyon, kişniş, garam masala.
- Közlenmiş patlıcan eklenir, yağda harmanlanır.
- Üzeri taze kişnişle süslenir.

Çin: Yu Xiang Qiezi

Sichuan mutfağının gözdesi olan bu yemek, sarımsak, soya sosu, sirke ve şeker ile dengelenmiş “balık kokulu” sosla hazırlanır. Et kullanılmadan bile etli bir tat verir.

✦ Yu Xiang Qiezi

- Patlıcan şerit doğranır, nişastaya bulanıp kızartılır.
- Sos: sarımsak, zencefil, soya sosu, pirinç sirkesi, biraz şeker.
- Patlıcan sosla harmanlanır, taze soğanla sunulur.



“Sichuan’ın imzası: Yu Xiang Qiezi: Sichuan mutfağının ünlü ‘balık kokulu’ patlıcan yemeği, sarımsak, zencefil ve soya sosuyla harmanlanmış, taze soğanla taçlandırılmış.”

Japonya: Nasu Dengaku:

Japon mutfağında patlıcan, miso sosu ile buluştuğunda bambaşka bir kimlik kazanır. Dengaku tekniği, patlıcanın yüzeyine miso sürüp fırında karamelize etmeye dayanır.

✦ Nasu Dengaku

- Patlıcanlar ikiye kesilir, yüzeyine bıçakla çapraz çizikler atılır.
- Üzerine miso + mirin + şeker + sake karışımı sürülür.
- Fırında karamelize edilene dek pişirilir.



“Japon mutfağında patlıcanın en zarif yorumu: Nasu Dengaku: Fırında miso sosu ile karamelize edilmiş Japon patlıcanı, yüzeyindeki çapraz çizikler ve susam taneleriyle estetik bir sunum.”

Anadolu ve Orta Asya: İmam Bayıldı & Karnıyarık: Anadolu’da patlıcan, özellikle yaz mutfaklarının başrolünde. Hem zeytinyağlı versiyonları (imam bayıldı) hem de kıymalı halleri (karnıyarık) Orta Asya’dan gelen etli mutfak geleneğiyle birleşmiştir.

✶ İmam Bayıldı

- Patlıcanlar çizilip yağda hafif kızartılır.
- İç harç: soğan, sarımsak, domates, yeşillik.
- Harç doldurulup fırında zeytinyağıyla pişirilir.

Arkeogastronomik Not: Asya’da patlıcan yalnızca bir sebze değil, toplumsal ritüellerin parçasıdır. Hindistan’da dini festivallerde et yerine tercih edilirken, Çin’de “balık kokulu” sos geleneği, patlıcanı et yerine kullanmanın tarihsel bir yansımasıdır. Anadolu’da ise Osmanlı mutfağında patlıcanlı yemekler öyle çeşitlenmiştir ki 18. yüzyılda “patlıcan çağı” tabiri doğmuştur.



İMAMBAYILDI



KARNİYARIK

ORTADOĞU SOFRALARINDA PATLICAN

Kültürel Çerçeve

Ortadoğu mutfakları, patlıcanın en rafine ve en çok çeşitlendiği coğrafyalardan biridir. Zeytinyağı, tahin, yoğurt, baharat ve közleme teknikleriyle patlıcan; kimi zaman ana yemek, kimi zaman meze, kimi zaman da dini-törenselleşen sofraların baş köşesinde yer alır. Bu bölgede patlıcanın en büyük özelliği **tahinin, yoğurdun ve etin yanında çok yönlü kullanılmasıdır.**

Lübnan & Suriye: Baba Ganuş ve Moutabbal

Doğu Akdeniz mutfağının iki ikonik mezesi.

- **Baba Ganuş:** közlenmiş patlıcan, zeytinyağı, nar ekşisi, taze yeşillikler.
- **Moutabbal:** közlenmiş patlıcan, tahin, yoğurt ve sarımsak.

✦ Baba Ganuş

- *Patlıcan közlenir, kabukları soyulup ezilir.*
- *İçine zeytinyağı, limon suyu, sarımsak, nar ekşisi eklenir.*
- *Maydanoz ve nane ile süslenir.*

İran: Kashk-e Bademjan

İran mutfağında patlıcan, “kashk” adı verilen fermente süt ürünüyle buluşur. Üzeri nane yağı, ceviz ve kızarmış soğanla taçlandırılır.

✦ Kashk-e Bademjan

- *Patlıcanlar kızartılır veya közlenir.*
- *Üzeri için: kızarmış soğan, nane yağı, ceviz parçaları.*
- *Kashk (yoğunlaştırılmış yoğurt) gezdirilerek servis edilir.*

Türkiye: Patlıcan Kebabı, Şakşuka ve Dolmalar

Türk mutfağında patlıcan onlarca farklı yemeğin temel aktörüdür.

- **Patlıcan Kebabı:** patlıcan ve kıymanın şişte veya tepside birleşimi.
- **Şakşuka:** kızarmış patlıcan üzerine sarımsaklı domates sosu.
- **Patlıcan Dolması:** içi oyulmuş patlıcanın etli ya da zeytinyağlı harçla doldurulması.

✦ Patlıcan Kebabı (Tepsi Usulü)

- *Patlıcanlar dilimlenir, aralarına kıymalı harç yerleştirilir.*
- *Tepsiye dizilip domates, biber eklenir.*
- *Fırında pişirilir, yanında lavaş ekmeğiyle sunulur.*

Arkeogastronomik Not

Ortadoğu’da patlıcan, tarih boyunca “köz ateşinin ürünü” olarak görülmüştür. Antik Mezopotamya sofralarında közleme tekniklerinin izleri bulunur. Osmanlı mutfağı, bu bölgeden aldığı tarifleri İstanbul’a taşımış; saray mutfaklarında patlıcanlı dolmalar ve kebaplar birer prestij yemeği haline gelmiştir. Aynı zamanda halk mutfağında da en ucuz, en çok kullanılan sebzelerden biri olmuştur.



Ortadoğu Sofralarında Patlıcan: Lübnan mutfağında mezelerle donatılmış bir masa: Baba Ganuş, Moutabbal, humus, yanında sıcak pide ekmeği. ve İran’ın aromatik Kashk-e Bademjan’ı, taş duvarlı Akdeniz avlusunda kültürel bir sofranın bütünlüğü sunuyor.”



AVRUPA SOFRALARINDA PATLICAN

Kültürel Çerçeve

Patlıcan, Avrupa'ya Orta Çağ'da Arap tüccarları aracılığıyla girdi ve kısa sürede Akdeniz mutfaklarının ayrılmaz bir parçası oldu. Önce “zehirli” zannedilse de, Rönesans sonrası dönemde özellikle İtalya, Yunanistan, Fransa ve İspanya'da patlıcan yemekleri zenginleşti. Avrupa'da patlıcan; zeytinyağı, domates ve peynirle buluşarak mutfak tarihinin en estetik yemeklerinden bazılarını yarattı.

Yunanistan: Moussaka

Avrupa mutfaklarının en bilinen patlıcan yemeği. Kat kat patlıcan, kıyma, domates sosu ve beşamel sos ile yapılır. Osmanlı musakkası ile akrabadır.



Moussaka

- Patlıcanlar dilimlenir, yağda kızartılır.
- Kıyma + soğan + domates sosu hazırlanır.
- Tepsiye patlıcan, kıyma, tekrar patlıcan şeklinde kat kat dizilir.
- Üzeri beşamel sosla kaplanır, fırında pişirilir.

İtalya: Melanzane alla Parmigiana

Patlıcan, domates sosu, mozzarella ve parmesan peynirinin uyumuyla hazırlanan klasik İtalyan yemeği. Aslında bir “fırınlanmış patlıcan lazanyası” gibidir.



Parmigiana

- Patlıcanlar dilimlenip tuzlanır, yağda kızartılır.
- Fırın kabına sırasıyla: patlıcan → domates sosu → mozzarella → parmesan.
- Katmanlar tekrarlanır, en üste bol parmesan serpilir.
- Fırında kızarana dek pişirilir.

Fransa: Ratatouille

Nice şehrinin simgesi olan bu yemek, patlıcan, kabak, domates, biber ve soğanın zeytinyağında pişirilmesiyle yapılır. Sade gibi görünse de Fransız mutfak felsefesinin rafineliğini yansıtır.



Ratatouille

- Patlıcan, kabak, domates, biber ince dilimlenir.
- Zeytinyağı, sarımsak ve Provence otları ile tatlandırılır.
- Daire şeklinde dizilip fırınlanır.

İspanya: Escalivada

Katalan mutfağına özgü bir yemek. Közlenmiş patlıcan, biber ve soğan zeytinyağıyla marine edilir, soğuk meze olarak servis edilir.

✦ Escalivada

- Patlıcan ve biber közlenir, kabukları soyulur.
- Şeritler halinde kesilip zeytinyağı ve sarımsakla karıştırılır.
- Soğuk servis edilir.

Balkanlar: Musakka ve Köz Salatalar

Osmanlı etkisiyle Balkanlarda da patlıcan sofraların baş tacıdır. Hem musakka türleri hem de közlenmiş patlıcan salataları yaygındır. Yoğurtlu, sarımsaklı soslarla birleşerek sade ama güçlü tatlar yaratır.

Arkeogastronomik Not

Avrupa'da patlıcan ilk başlarda "zehirli" kabul edildi ve 15.-16. yüzyıllarda "deli elması" (*mad apple*) olarak anıldı. Ancak domates ve zeytinyağı ile birleşmesi, Akdeniz diyetinin vazgeçilmez parçalarından olmasını sağladı. Bugün Parmigiana, Moussaka ve Ratatouille sadece yemek değil, aynı zamanda kültürel kimliğin sembol yemekleri haline gelmiştir.



Melanzane alla Parmigiana

Ratatouille

"Akdeniz'in güneşli kıyılarında **Akdeniz sofralarında patlıcanın üç lezzet hali:**

Parmigiana, Moussaka ve Ratatouille, Avrupa sofralarının en renkli patlıcan yorumları."

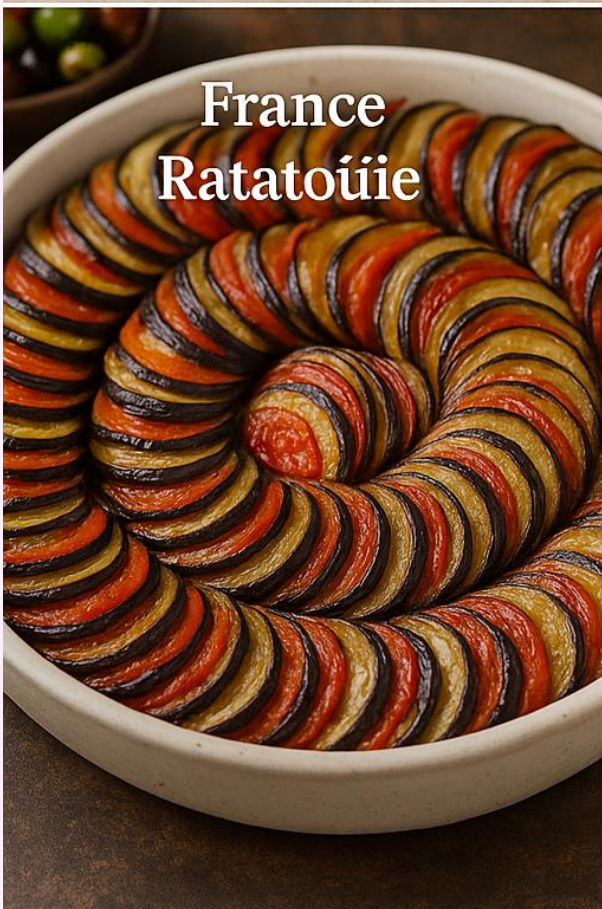
Greese:
Moussaka



Italy
Melanzane a
la Parmigiana



France
Ratatouille



Spain
Escalivada





AFRİKA SOFRALARINDA PATLICAN

Kültürel Çerçeve

Afrika mutfaklarında patlıcan özellikle **Kuzey Afrika** ve **Nil Havzası** ülkelerinde öne çıkar. Arap etkisiyle birlikte patlıcan, baharatlı güveçlerde, tahinli mezelerde ve kızartma usullerinde yaygınlaşmıştır. Sahra-altı Afrika’da ise daha çok “yerel patlıcan türleri” (küçük ve yuvarlak, acımsı tatlı) kullanılır. Patlıcan, Afrika’da hem **gündelik halk yemeği** hem de **bayram sofralarının özel ürünü** olarak görülür.

Kuzey Afrika: Tajinlerde Patlıcan

Fas, Cezayir ve Tunus mutfaklarında patlıcan; nohut, mercimek, kuru meyveler ve kuzu etiyle birlikte tajinlerde yer bulur. Baharatlarla (kimyon, tarçın, kişniş, safran) birleşerek yoğun aromatik yemekler ortaya çıkar.

✦ Fas Usulü Patlıcanlı Tajin

- Patlıcan küp doğranır, zeytinyağında hafif kızartılır.
- Tajine: kuzu eti, nohut, kuru üzüm, domates, baharat karışımı eklenir.
- Patlıcan son aşamada katılır, ağır ateşte pişirilir.
- Üzeri badem ve kişnişle süslenir.

Mısır: Tahinli Patlıcan

Mısır mutfağında közlenmiş ya da kızartılmış patlıcan, tahin sosu ve limon suyu ile birleşir. Sokak mutfağında da yaygın bir meze veya ara sıcak olarak servis edilir.

✦ Tahinli Kızarmış Patlıcan

- Patlıcan dilimleri kızartılır.
- Üzeri için sos: tahin, limon suyu, sarımsak ve biraz kimyon.
- Sos patlıcanların üzerine gezdirilir.

Sahra-altı Afrika: Yerel Patlıcan Çeşitleri

Gana, Nijerya ve Uganda gibi ülkelerde “Afrikan patlıcanı” (*Solanum aethiopicum*) yetişir. Bu tür daha küçük, yuvarlak ve acımtıraktır. Genelde güveçlerde, çorbalarda veya kurutularak kullanılır. Çoğu zaman “acı biberin yerine” yemeklere derinlik katması için eklenir.

Arkeogastronomik Not: Kuzey Afrika mutfağında patlıcan, İslam sonrası dönemde Araplar aracılığıyla yaygınlaştı. Fas saray mutfaklarında “sebzeli tajin” geleneği, patlıcanı da kapsayan bir çeşitlilik sundu. Mısır’da ise halk mutfağında en çok tüketilen sebzelerden biri haline geldi; hatta Kıpti mutfağında oruç dönemlerinde “etsiz patlıcan yemekleri” geleneksel olarak tercih edildi.



“Fas’ın geleneksel tajininde kuzu eti, nohut ve patlıcanın uyumu; yanında hurma, zeytin ve taze nane ile Marrakech arşılarının renkli atmosferinde.” “Marrakech’in kalbinde: patlıcanlı tajin ve Mısır usulü tahinli patlıcan.”

AMERİKA SOFRALARINDA PATLICAN

Kültürel Çerçeve

Patlıcan, Amerika kıtasına Avrupa göçleriyle birlikte taşındı. Yerli mutfaklarda geleneksel bir sebze olmamakla birlikte, özellikle **İtalyan ve Akdeniz göçmen topluluklarının etkisiyle** Amerika mutfaklarında yaygınlaştı. Günümüzde ABD’de restoran menülerinde “Eggplant Parmesan” neredeyse standarttır. Latin Amerika’da ise patlıcan, empanadalar ve kızartma yemeklerde kullanılarak bölgesel mutfaklara uyarlanmıştır.

ABD: Eggplant Parmesan

ABD’nin en bilinen patlıcan yemeği, İtalyan göçmenlerin “Parmigiana”sından türetilmiştir. Katmanlı yapısı, domates sosu ve erimiş peynirle Amerikan mutfaklarına uyum sağlamıştır.

Eggplant Parmesan

- *Patlıcan dilimleri tuzlanıp hafifçe unlanır, yumurta ve galeta ununa bulanır.*
- *Kızartıldıktan sonra fırın kabına dizilir.*
- *Kat kat domates sosu, mozzarella ve parmesan eklenir.*
- *Fırında kızarıncaya kadar pişirilir.*

Latin Amerika: Patlıcanlı Empanadalar

Arjantin, Uruguay ve Şili’de empanadaların iç harcına sebze olarak patlıcan girer. Kimi bölgelerde et yerine kullanılan patlıcan, özellikle “etsiz günlerde” tercih edilir.

Patlıcanlı Empanada

- *Patlıcan küp doğranır, soğan, domates ve baharatla sotelenir.*
- *Hamur parçalarının içine doldurulur, kapatılır.*
- *Fırında ya da kızgın yağda pişirilir.*

Karayıpler: Kızartma ve Güveçler

Karayip mutfağında patlıcan, özellikle kızartılarak veya acılı soslarla harmanlanarak sofralarda yer bulur. Baharatlı hindistancevizi soslarıyla birleşmesi tipiktir.

Arkeogastronomik Not

Amerika kıtasında patlıcanın hikâyesi göçlerle başlamıştır. 19. yüzyılda İtalyan göçmenler “Parmigiana”yı ABD’ye taşıdığına, kısa sürede Amerikan restoran kültürünün “comfort food”larından biri oldu. Latin Amerika’da ise İspanyol ve Arap etkileriyle patlıcan, empanada ve güveç gibi yemeklerde halk mutfağına yerleşti. Bugün New York’tan Buenos Aires’e kadar patlıcan, “eski kıtanın mirası, yeni kıtanın damak tadı” olarak kabul edilmektedir.



Amerika Sofralarında Patlıcan



“Amerika sofralarında patlıcan: New York’un klasik Eggplant Parmesan’ı ve Latin Amerika’nın baharatlı empanadaları, iki kıtanın ortak lezzet köprüsü.”

“Eggplant Parmesan’dan empanadaya: Amerika’da patlıcanın iki yüzü.”



I. Botanik ve Besin Bilimleri

1. Abdallah, A., Ahmed, A., & Osman, A. (2015). Phenolic profiles of *Solanum melongena*. *Food Chemistry*, 168, 185–191.
2. Abozed, S., El-Desouky, A., & Shehata, M. (2014). Antioxidant activity in eggplant peels. *Journal of Functional Foods*, 6, 171–177.
3. Akyol, H. (2018). *Sebzelerde Biyoaktif Bileşikler*. Ankara: Nobel.
4. Baytop, T. (1994). *Türkiye’de Bitkilerle Tedavi*. İstanbul: Nobel Tıp Kitabevi.
5. Daunay, M.-C. (2008). Eggplant. In J. Prohens & F. Nuez (Eds.), *Vegetables II* (pp. 163–220). New York: Springer.
6. Daunay, M.-C., Lester, R. N., & Ano, G. (2001). *Solanum melongena* diversity. *Plant Genetic Resources Newsletter*, 127, 17–25.
7. Dizlek, H. (2016). Patlıcanın besin değeri. *Gıda*, 41(3), 205–214.
8. Edmonds, J. M. (1990). *Solanaceae: Eggplant and Relatives*. Cambridge: Cambridge University Press.
9. Heiser, C. B. (1987). The origin and development of eggplant. *Economic Botany*, 41(2), 145–163.
10. Karakaya, S. (2010). Sebzelerde antioksidanlar. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 38(2), 75–86.
11. Khan, I. A., & Nasir, M. (2014). Phytochemicals of *S. melongena*. *Journal of Medicinal Food*, 17(11), 1133–1140.
12. Koca, N. (2012). Patlıcanda fenolikler ve sağlık. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 25(1), 45–53.
13. Lester, R. N., & Daunay, M.-C. (2003). Diversity of eggplant. In D. Nee et al. (Eds.), *Solanaceae V: Advances in Taxonomy and Utilization* (pp. 369–384). Kew: Royal Botanic Gardens.
14. Morton, J. F. (1981). *Atlas of Medicinal Plants*. Boca Raton, FL: CRC Press.
15. Noda, Y., Kneyuki, T., Igarashi, K., Mori, A., & Packer, L. (2000). Antioxidant activities of nasunin. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(9), 2666–2670.
16. Prohens, J., Whitaker, B. D., & Plazas, M. (2013). Chlorogenic acid in eggplant. *Euphytica*, 191, 237–248.
17. Raigón, M. D., Prohens, J., Muñoz-Falcón, J. E., & Nuez, F. (2008). Organic vs. conventional eggplant composition. *Journal of Food Composition and Analysis*, 21, 404–410.
18. Simmonds, N. W. (1976). *Evolution of Crop Plants*. London: Longman.
19. TÜBİTAK MAM. (2017). *Sebzelerde Besin Bileşimi Raporu*. Gebze: TÜBİTAK.
20. United States Department of Agriculture. (2020). *FoodData Central: Eggplant, raw*. Washington, DC: USDA.

II. Gastronomi ve Yemek Kültürü

21. Albala, K. (2011). *Food Cultures of the World Encyclopedia*. Santa Barbara, CA: Greenwood.
22. Arlı, M., & Özçelik, A. (2019). *Türk Mutfak Kültürü ve Yemekleri*. Ankara: Grafiker.
23. Binkley, S. (2018). *Culinary Taste and Class*. London: Bloomsbury.

24. Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food*. Oxford: Oxford University Press.
25. Demez, A. (2015). *Osmanlı'dan Günümüze Sebze Yemekleri*. İstanbul: Küre.
26. İhsanoğlu, E. (2009). *Osmanlı Mutfak Kültürü*. İstanbul: IRCICA.
27. Kiple, K. F., & Ornelas, K. C. (2000). *The Cambridge World History of Food*. Cambridge: Cambridge University Press.
28. Köse, A. (2010). *Anadolu'da Sebze Yemekleri*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
29. Mennell, S. (1996). *All Manners of Food*. Urbana: University of Illinois Press.
30. Montanari, M. (2015). *Medieval Tastes: Food, Cooking and the Table*. New York: Columbia University Press.
31. Roden, C. (1996). *A Book of Middle Eastern Food*. London: Penguin.
32. Samiha Ayverdi. (2000). *Türk Mutfağı*. İstanbul: Kubbealtı.
33. Santich, B. (2004). *Looking for Flavour*. Kent Town: Wakefield.
34. Şavkay, T. (2000). *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Oğlak.
35. Tekinşen, K. K. (2013). *Geleneksel Türk Mutfağı*. Ankara: Detay.
36. Wright, C. A. (2015). *Mediterranean Vegetables: History and Culinary Uses*. Berkeley: Ten Speed Press.
37. Yerasimos, S. (2002). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
38. Zubaida, S., & Tapper, R. (1994). *Culinary Cultures of the Middle East*. London: I.B. Tauris.

III. Tarihsel ve Kültürel Perspektif

39. Appadurai, A. (1988). How to make a national cuisine. *Comparative Studies in Society and History*, 30(1), 3–24.
40. Braudel, F. (1992). *The Structures of Everyday Life*. New York: HarperCollins.
41. Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. London: Routledge.
42. Flandrin, J.-L., & Montanari, M. (Eds.). (1999). *Food: A Culinary History*. New York: Columbia University Press.
43. Freedman, P. (2008). *Food: The History of Taste*. Berkeley: University of California Press.
44. Goody, J. (1982). *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press.
45. Higman, B. W. (2012). *How Food Made History*. Oxford: Wiley-Blackwell.
46. Lauriou, B. (1995). *Le Moyen Âge à Table*. Paris: Hachette.
47. Laudan, R. (2013). *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press.
48. Mintz, S. (1985). *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin.
49. Montanari, M. (2006). *Food is Culture*. New York: Columbia University Press.
50. Ögel, B. (1991). *Türk Kültür Tarihine Giriş: Yemek Kültürü*. Ankara: Kültür Bakanlığı.
51. Pilcher, J. M. (2012). *Food in World History*. London: Routledge.
52. Pinkard, S. (2009). *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650–1800*. Cambridge: Cambridge University Press.
53. Toussaint-Samat, M. (2009). *A History of Food*. Oxford: Wiley-Blackwell.
54. Wheaton, B. K. (2009). *Savoring the Past: The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

IV. Arkeogastronomi ve Antropoloji

55. Atalay, S. (2012). *Community-Based Archaeology*. Berkeley: University of California Press.
56. Counihan, C., & Van Esterik, P. (2013). *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
57. Düring, B. (2011). *The Prehistory of Asia Minor*. Cambridge: Cambridge University Press.
58. Hamilakis, Y. (2008). Time, performance and the production of food. *Antiquity*, 82(318), 361–372.
59. Hamilakis, Y. (2013). *Archaeology and the Senses: Human Experience, Memory, and Affect*. Cambridge: Cambridge University Press.
60. Hastorf, C. A. (2017). *The Social Archaeology of Food: Thinking about Eating from Prehistory to the Present*. Cambridge: Cambridge University Press.
61. Hayden, B. (2009). The proof is in the pudding: Feasting and the origins of domestication. *Current Anthropology*, 50(5), 597–601.
62. Köksal, G. (2019). *Arkeogastronomi Yazıları*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat.
63. Pollock, S. (2015). *Ancient Mesopotamia: The Eden that Never Was*. Cambridge: Cambridge University Press.
64. Şahin, S. (2021). *Arkeogastronomi: Arkeoloji ve Gastronomi Bilimlerinin Kesişiminde Yemek Kültürü*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
65. Twiss, K. C. (2007). The archaeology of food. *Journal of Archaeological Research*, 15(1), 1–54.
66. Van der Veen, M. (2010). *Consumption, Trade and Innovation: Exploring the Botanical Remains of the Ancient Mediterranean*. Oxford: Oxbow.
67. Wilkins, J., & Nadeau, J. (2015). *A Companion to Food in the Ancient World*. Oxford: Wiley-Blackwell.
68. Wright, K. (2000). Culinary innovations in prehistory. *World Archaeology*, 31(1), 1–20.
69. Yalman, N. (2018). Ritüel ve yemek. *Türk Kültürü İncelemeleri Dergisi*, 39, 55–78.
70. Yılmaz, H. (2020). Anadolu’da yemek ve kimlik. *Milli Folklor*, 126, 45–60.

V. Bölgesel ve Küresel Çalışmalar

71. Basan, G. (2015). *The Complete Middle Eastern Cookbook*. Melbourne: Hardie Grant.
72. Boulud, D. (2013). *Daniel: My French Cuisine*. New York: Grand Central.
73. Capatti, A., & Montanari, M. (2003). *Italian Cuisine: A Cultural History*. New York: Columbia University Press.
74. Dalby, A. (1996). *Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece*. London: Routledge.
75. Değirmenci, T. (2018). *Anadolu Sofraları*. İstanbul: Alfa.
76. Fernández-Armesto, F. (2002). *Near a Thousand Tables: A History of Food*. New York: Free Press.
77. Hazan, M. (1992). *Essentials of Classic Italian Cooking*. New York: Knopf.
78. Helstosky, C. (2004). *Garlic and Oil: Food and Politics in Italy*. Oxford: Berg.
79. Hill, J. (2007). *The Modern Pantry*. London: Fourth Estate.
80. Kassis, R. (2014). *The Palestinian Table*. London: Phaidon.

81. McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
82. Özdemir, M. (2014). *Ege Mutfağı ve Sebzeler*. İzmir: Yetkin.
83. Santich, B. (2012). *Bold Palates: Australia's Gastronomic Heritage*. Adelaide: Wakefield.
84. Sevik, N. (2016). *Anadolu'nun Sebze Yemekleri*. İstanbul: Yapı Kredi.
85. Şerifoğlu, H. (2011). *Akdeniz Mutfağı ve Sağlık*. İstanbul: İletişim.
86. Toussaint, S. (2010). *Cuisines of the Mediterranean*. London: Thames & Hudson.
87. Zeren, C. (2017). *İstanbul'un Sebze Pazarları ve Mutfağı*. İstanbul: Everest.
88. Zubaida, S. (2003). *Middle Eastern Food in the 20th Century*. London: I.B. Tauris.

VI. Sözlükler, Etimoloji ve Referans

89. Ayverdi, İ. (2006). *Misalli Büyük Türkçe Sözlük*. İstanbul: Kubbealtı.
90. Barnhart, R. (1999). *Barnhart Dictionary of Etymology*. New York: H.W. Wilson.
91. Beekes, R. (2010). *Etymological Dictionary of Greek*. Leiden: Brill.
92. Corominas, J. (1987). *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. Madrid: Gredos.
93. Devellioğlu, F. (2015). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi.
94. Harper, D. (2023). *Online Etymology Dictionary*. Retrieved from <https://www.etymonline.com>
95. Karaağaç, G. (2013). *Etimoloji Terimleri Sözlüğü*. Ankara: TDK Yayınları.
96. Larousse. (2019). *Grand Dictionnaire de la Cuisine*. Paris: Larousse.
97. Oxford Languages. (2023). *Oxford English Dictionary*. Oxford: Oxford University Press.
98. Pala, İ. (2011). *Osmanlı'dan Günümüze Dillerin Zenginliği*. İstanbul: Kapı Yayınları.
99. Trésor de la Langue Française informatisé. (2023). *Aubergine*. Retrieved from <https://www.cnrtl.fr/definition/aubergine>
100. Zingarelli, N. (2022). *Vocabolario della Lingua Italiana*. Bologna: Zanichelli.