



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Müttevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## FIRINDA PATLICAN



6 adet patlıcan  
Yarım kg. kuzu kuşbaşı  
2 adet iri kuru soğan  
6 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 çorba kaşığı salça  
8 adet sivri biber  
3 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
yarım tatlı kaşığı karabiber  
Kızartmak için;  
2 su bardağı sıvıyağ

# Patlıcanlar alacalı soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir, daha sonra sudan alınır, kurulanır. Boyuna artı şeklinde kesilir parmak uzunluğunda doğranır.

# Biberler boyuna kesilir, tohumları çıkarılır, ortadan ikiye kesilir. Patlıcanlar ve biberler ayrı ayrı kızgın yağda kızartılır, kağıt havluya çıkarılır,

# Diğer tarafta soğanlar ince kıyılır sıvıyağda kavrulur, üzerine kuşbaşı et ilave edilir. Suyunu bırakıp çekince salça, tuz ve karabiber katılır, 5 dakika daha pişirilir.

# Uygun büyüklükte fırın kabına önce kızarmış patlıcanlar konur, üzerine sırasıyla, kızarmış biberler, kavrulmuş et ve halka şeklinde doğranmış domatesler yerleştirilir.

# Yemek önceden ısıtılmış 200 derece fırında domatesler hafif şeklini kaybedene kadar pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Domatesin içerdiği su miktarına göre yarım bardak su ilave edilebilir.