



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Cibo fi Melanzana

Patlıcan Yemeği



1 kg fi melanzane  
200 gr di carne macinata  
2 cipolle  
2 spicchi d'aglio  
3 pepe italiane  
3 pomodori  
1 cucchiaino di sale  
1 bicchierino olio vegetale

- # Primamente le.melanzane si sbuciano e si tagliano in dado poi si fanno aspettare nell'acqua salta circa per mezz'ora.
- # Le cipolle e pepe ed agli si pestano.bene. I pomodori si tagliano in dado.
- # Nela pentola si mette olio vegetale e si inserisce sul fuoco.medio. dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle per arrossire.
- # Poi si aggiungono carne macinata pepe ed agluo si cucinano circa per 5-6 minuti. Poi si inseriscono i pomodori e si cucinano finche cambiano le forme.
- # La metà di miscelata preparata si prende nel piatto da servire. Le melanzane si mettono dentro di pentola.
- # Alla sopra si aggiunge la metà di.miscelata e si lascia acucinare circa per 30 minuti.
- # Servirsi in caldo.

**Nota:** Le melanzane si possosno arrossiscono anche prima.