



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

PATLICAN YEMEĐİ



1 kg patlıcan
200 gr kıyma
2 adet kuru soĐan
2 diř sarımsak
3 adet sivri biber
3 adet domates
1 ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

- # nce patlıcanlar ubuklu soyulur, kuşbaşı şeklinde doğranır, tuzlu suya atılır ve yarım saat bekletilir.
- # SoĐanlar, sivri biberler ve sarımsaklar ince kıyılır. Domatesler kp küp doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe oturtulur, ısınınca soğan atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur.
- # Kıyma eklenir, suyunu bırakınca biber ve sarımsak ilave edilir. 5-6 dakika sonra domates konur, şeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Hazırlanan harcın yarısı bir tabağa alınır. Sudan alınan patlıcanlar tencereye atılır, düzeltilir.
- # zerine ayrılan kıymalı harç yayılır, kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 30 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Patlıcanlar önceden kızartılarak da bu tarif hazırlanabilir.