



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ALMAN USULÜ PATLICAN

210 gr patlıcan
5 gr bitkisel yağ
30 gr soğan
15 gr haşlanmış pirinç
60 gr haşlanmış koyun eti
1/5 adet yumurta
10 gr peynir
Karabiber
Tuz

Patlıcanları uzununa ikiye ayırın. İç kısmında bıçakla kesikler yapın. Kesilmiş kısımları aşıağıya gelecek şekilde tavaya yerleştirin ve bitkisel yağda kızartın. Daha sonra i kısımlarını kaşıkla çıkarın. İçi çıkarılmış patlıcanları bir kenarda bekletin. İçi doğrayın. Haşlanmış pirinç, koyun eti, kavrulmuş soğanla karıştırın. Üzerine tuz, biber, çiğ yumurta ekleyin ve iyice karıştırın. Karışımı içi çıkarılmış patlıcanlara doldurun. Peynir rendesi serpin. Üzerlerine bitkisel yağ ekleyin ve fırına sürün.