



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BASİT PATLICAN AŞI

5 adet kemer patlıcanı
1 adet soğan
200 gr kıyma
1 çorba kaşığı salça
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Soğan ince kıyılır, tencereye atılır. Üzerine sıvıyağ ve kıyma eklenir. Orta areşe yerleştirilir. 15 dakika kadar kavrulur. Salça ve katılır. Çubuklu soyulmuş ve kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patlıcanlar ve 1,5 su bardağı kadar sıcak su eklenir, karıştırılır, kapağı kapatılır. Kaynayınca kısık ateşe alınır ve 30 dakika pişirilir.