



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

CEVİZLİ PATLICAN

3 yemek kaşığı Tat Cevizli Ezme
4 adet patlıcan
2 yemek kaşığı Sek Tereyağı
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
2 su bardağı et suyu
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Karabiber
Sıvıyağ

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda acısını almak için bekletiniz. Suyunu iyice sıkıp kızgın yağda kızartınız. Yayvan bir tencerede tereyağını kızdırıp içine kıymayı ilave ediniz ve kavurunuz. Kıymayı kavurduktan sonra içine yemeklik doğradığınız kuru soğanı ekleyip soğanlar renk alıncaya kadar sote ediniz. Daha sonra harcın içine Tat Cevizli Ezme, et suyu, kekik, tuz ve karabiberi ilave edip bir süre kısık ateşte pişiriniz. Kızırmış patlıcanları fırında 15-20 dakika pişirip sıcak olarak servis ediniz.