



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## DOLDURULMUŞ PATLICAN

4 Orta boy patlıcan  
1 Demet maydanoz  
400 Gr. Kıyma  
2 ay kaşığı hardal  
2 Yumurta  
tuz,  
karabiber  
kırmızı biber  
1 Bardak iç bezelye  
2 Soğan  
1 Demet tereotu  
Yarım bardak et suyu.

Patlıcanları yıkayıp temizledikten sonra uzunlamasına yarıdan bölün ve içlerini bir miktar oyarak çıkardığınız patlıcanları ufak ufak doğrayın. Sonra bunları kıyma, yumurta, bezelye, kıyılmış maydanoz ve tereotu, tuz, karabiber, kırmızı biber ve doğranmış, soğanla karıştırın. Sonra da karışımı patlıcanın oyduğunuz kısımlarına doldurup üzerine de et suyunu dökün ve önceden kızdırılmış fırında kırk dakika kadar pişirin. Hazırladığınız bu karışımı domates ve kabağın içine de koyabilirsiniz.