



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PATLICAN

3 patlıcan
200 gram kıyma
3 domates
2 diş sarımsak
1 soğan
2 çorba kaşığı dolma fıstığı
4 dal maydanoz
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı şeker

Patlıcanları uzun ve ince bir kesip suyun içinde bekletin. Sudan çıkartıp sıkın ve yağda kızartın. Diğer taraftan kıymayı soğanla 2 dakika kadar kavurup, üzerine kıyılmış maydanoz ve dolma fıstıklarını ekleyip iç harcını hazırlayın. Patlıcanları artı şeklinde yerleştirip, ortasına iç malzemeden bir kaşık kadar koyun ve kapatın. Tepsiye dizin. Domatesleri zeytinyağında 2 dakika pişirin. Şeker ve tuz ekleyerek patlıcanların üzerine dökün ve fırında 15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp ikram edin.