



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ PATLICAN EZMESİ

7 közlenmiş patlıcan
250 gr kıyma
4 domates (rendelenmiş)
3 diş ezilmiş sarımsak
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Kırmızı biber
Sıvı yağ

Öncelik olarak patlıcanı közlüyoruz. Közlenmiş patlıcanları soğuduktan sonra soyun ve minik minik doğrayın. Tereyağını tencereye alın, erittikten sonra doğranmış patlıcanları tencereye alıp çok az kavurun. Diğer kenarda orta yağlı kıymayı tencereye alın ve sıvı yağla kavurun. Rendelediğiniz domatesi kıymanın içine atın. Bir süre piştikten sonra ezilmiş sarımsağı, tuz ve kırmızı biberi atın. Servis tabağına önce patlıcan sonra da kıymalı domates karışımını ekleyin.