



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA HARDALLI KAT KAT PATLICAN

5 adet patlıcan
4 adet haşlanmış patates
2 yemek kaşığı hardal
1 yemek kaşığı salça
1 bardak su
1 tutam tuz
1 bardak sıvı yağ
50 gram margarin

Patlıcanları uzunlamasına ince olacak şekilde dörde kesin. Tavaya sıvı yağı koyun ve kızdırın. Bu yağda patlıcanları kızartın ve yarısını fırın tepsisine dizin. Patateslere tuz, hardal ve margarin ekleyerek çatalla ezin ve patlıcanların üzerine sürün. Geri kalan patlıcanları patateslerin üzerine dizin. Salça ile suyu karıştırıp patlıcanların üzerinde gezdirin ve fırına verin.