



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SÜTLÜ PATLICAN

- 1 kg patlıcan
- 2 su bardağı süt
- 1 fincan un
- 1 baş sarımsak
- 3 domates
- 3 sivri biber
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı tereyağı
- 200 gr kıyma
- 2 soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber
- 1 yemek kaşığı maden suyu

Patlıcanları soyun yuvarlak şekilde doğrayıp sıvı yağda hafif kızartın başka tencereye tereyağını koyun içine ince doğranmış soğanları ve biberleri ekleyip kavurun soyulup ayıklanmış sarımsak ekleyin ardından doğranmış domates ve kıymayı ekleyin tuz karabiber ve pul biber koyup kavurun başka kapta süt un ve maden suyunu karıştırın fırın tepsisine önce patlıcanları dizin üzerine kıymalı karışımı yayarak dökün ve en üstüne sütlü karışımı dökün ve fırına verin.