



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ET DOLMASI

Patlıcanları soyunuz, içini boşaltınız. Tencereye 2 - 3 soğan çentiniz, 2 kaşık sadeyağ ile kuvvetli ateşte öldürdükten sonra, içine 320 gram ince kıyılmış kıyma atınız. Pembeleşinceye kadar kavurup tuz, biber, baharat, ince kıyılmış nane ve maydanozla 2 - 3 dakika kavurarak indiriniz. Patlıcanları bu harçla doldurup bir kuşhaneye diziniz. Üzerine etsuyu ya da domates suyu gezdirip, kapayarak orta ateşte pişiriniz.