



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ PATLICAN

MALZEMELER

1 kg patlıcan
800 gr hindi but kusbasi
3 adet dolmalik biber
3 adet domates
1 yemek kasigi un
2 adet kuru soğan
1 yemek kasigi salça
2 yemek kasigi tereyağı
Tuz, Karabiber
8 dilim burger dilim peynir
1 su bardagi sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Hindi but kusbasi etleri üzerine 2 su bardagi sıcak su ekleyip pisirin.
Suyunu kenara ayirin. Patlicanlari alaca soyup uzunlamasına dilimleyin.
Tuzlayarak bekletin. Sogani ince kiyin. Tereyağida pembe kavurun.
Haslanmis et ve unu ilave edip biraz et suyu ekleyip tuz ve karabiber katin. Patlicanlari sivi yağda kızartin. 3 uzun dilim patlicani çapraz sekilde yayın. Ortasına etli harçtan yeteri kadar koyup kenarlarini toplayip kapatın. Üzerine bir dilim peynir, domates ve biber halkasi koyup firin kabina yerlestirin. Kalan et suyunda salçayi ezip tepsiye ilave edin.
Tepsinin üzerine folyo kapatip 220 °C firinda 15 dakika pisirip servis yapin.