



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI PATLICAN

3 adet patlıcan
2 adet kuru soğan
200 gr dana eti
3 adet domates
1 kaşık domates salçası
1 kaşık biber salçası
2 kaşık margarin
1 su bardağı sıvıyağ (patlıcanı kızartmak için)
2 su bardağı kaşar rendesi
4 diş sarımsak

Patlıcanların kabuklarını tamamen veya alacalı olarak soyarak çok ince olmamak şartıyla yuvarlak olarak doğrayalım ve tuzlu suda yarım saat bekletelim. Etleri jülyen olarak keselim (yani ince uzun şekilde). Soğanları ve domatesleri küp küp doğrayalım. Etleri bir kaşık yağda soteleyelim ve suyunu bırakıp çekinceye kadar kavuralım ayrı bir yerde soğanları karamelize oluncaya kadar bir kaşık sana margarin ile kavuralım, üzerine domatesleri ekleyip bir süre karıştırarak pişirelim. Etleri ve soğan, domates karışımını aynı kapta birleştirelim. Biber ve domates salçasını bir bardak (bu etin cinsine bağlı olarak değişir, gerekirse daha fazla ekleyelim) sıcak suda eritip kekik, kimyon ve karabiber ekleyerek salça eriyinceye kadar karıştırıp etlerin üzerine dökelim ve etler yumuşayınca kadar pişirelim. Ben etlerin pişmesini bekleyecek zamanım olmadığı için 15 dk kadar düdüklü tencerede pişirdim. Tuzlu suda beklettiğimiz patlıcanların suyunu elimizle sıkalım ve kızgın yağda kızartıp, kağıt havluda fazla yağlarının süzülmesini bekleyelim.

Etler pişince kızarttığımız patlıcanları ekleyerek 5 dakika daha kısık ateşte pişirelim, çok az su kalmış olmasına dikkat edelim. Bu arada fırınımızı 200 dereceye ayarlayalım.

Karışımı bir fırın kabına alalım ve fırında yaklaşık 10 dakika pişirelim.

Üzerine bir katman oluşturacak kadar kaşar peyniri rendesini ekleyelim ve kaşarlar eriyince fırından çıkartalım ve sıcakken servis yapalım.