



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KITIR PATLICAN BÖREĞİ

3 adet iri patlıcan
2 çorba kaşığı tepeleme tuz
Kızartmak için:
2 su bardağı rafine yağı
Kitir sosu:
1 su bardağı un
1 su bardağı nişasta
3 adet yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı maden suyu
Kıymalı iç:
2 çorba kaşığı yağ
4 adet orta boy ince kıyılmış soğan
Az tuz
250 gram yağsız kıyma, (kuzu veya koyun)
Az karabiber
1 bağ ince kıyılmış maydanoz

1) Kıymalı içi için, küçük bir tencereye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve soğanı ilave ederek kenarlarına bulaştırmadan karıştırarak 3-4 dakika kavurup soğanları öldürünüz. Sonra kıyma ve tuzu ilâve edip, ağır ağır karıştırarak 10 dakika kavurup ateşten alınız. Bir kaba boşaltıp, karabiberi ve maydanozu ilâve ediniz ve soğumaya bırakınız

2) Un, nişasta, yumurta, tuz ve birayı bir kaptaki karıştırıp 30 dakika dinlenmeye bırakınız.

3) Patlıcanların sap ve uçlarını keserek, kabuklarını beyaz olarak soyunuz. Patlıcanlar kemer ise, 2 milim kalınlığında çapraz kesiniz. Bostan ise aynı kalınlıkta yuvarlak kesip üzerlerine tuzu serpip karıştırınız ve 30 dakika bekleterek yıkayıp sıkarak bir masanın üzerine diziniz.

4) Patlıcanların yarısının ortasına kıymalı harcı fazla taşırmadan koyup üzerlerine eşit şekilde birer patlıcan kapatınız.

5) Gayet hafif alt ve üstüne un serpip hafif kenarlarını sıkıştırarak dikkatlice ktır salçaya bulayıp kızgın bol yağda 3-4 dakika kızartıp servis yapınız.