



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATLICAN KIZARTMASI

4 adet patlıcan
Kızartma yağı
250 gr kıyma
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt

Patlıcanlar çubuklu soyulur. 1 santim kalınlığında doğranır. Bol ve kızgın yağda altın rengi kızartılır. Emici bir mutfak kağıdına çıkarılır. Başka bir tavaya sıvıyağ ve kıyma konur. Ezerek suyunu bırakana kadar kavrulur. Tuz eklenir. Servis tabağına kızarmış patlıcanlar, sarımsaklı yoğurt ve kıyma konur.