



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICAN SEFASI

4 adet patlıcan
300 gr. kıyma
1 soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Patlıcanları uzunlamasına ikiye bölüp üzerlerini hafifçe yağlayın ve fırında 15 dakika kızartın. Kıymayı ve soğanı yağda kavurun. Üzerine rendelenmiş domates, sarımsak, kıyılmış sivri biber ve baharatları ekleyip karıştırın. Patlıcanların içlerini açıp bu harcı paylaşın. Tencereye dizip üzerine bir miktar su koyup 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 24.06.2015