



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICAN YELPAZESİ

200 gr yağsız kıyma
3 yemek kaşığı margarin
4 tane uzun patlıcan
2 orta boy soğan
7-8 diş sarımsak
Yarım yemek kaşığı salça
2 tane domates
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı sıvıyağ
Tuz
Karabiber

Patlıcanların kabuklarını soymadan uzunlamasına dörder veya beşer kesik yaparak patlıcanların yelpaze şeklini almasını sağlayalım. acılığı için tuzlu suda bekletelim. sudan çıkartıp kuruladıktan sonra Patlıcanları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak fırın kabına alalım. Bir tavaya 3 yemek kaşığı margarini alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyip hafifçe pembeleştirilim. Kıymayı ve doğranmış sarımsakları ekleyip kıymanın rengi değişene dek kavurmaya devam edelim. Sonra rendelenmiş domatesleri ekleyip 2-3 dakika daha kavuralım. Tuzu karabiberi kıyılmış maydanozu ekleyip tavayı ateşten alalım. Patlıcanların orta kısımlarına kıymalı harcı düzgün bir şekilde yayalım. Salçayı suyla inceltip fırın kabına boşaltalım. Önceden ısıtılmış 200° ısıllı fırında sebzeler yumuşayana dek pişirerek servis yapalım.

