



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ ETLİ PATLICAN

MALZEMESİ:

4 adet bonfile
tuz
biber
40 gr. margarin
8 adet domates
2 adet patlıcan
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1/2 demet kıyılmış maydanoz

YAPILIŞI:

Domateslerin ve patlıcanların kabuklarını soyun. Patlıcanları 1 cm. kalınlığında dilimler halinde kesin. Domatesleri sekiz eşit parçaya bölün. Zeytinyağını tavada kızdırın ve önce patlıcanları, sonra domatesleri bunun içinde kızartın. Her iki sebzeyi de ayrı tabaklara alın. Tavaya yeni yağ koyun. Bonfilelerin üzerine biraz galeta tozu ekerek, bu yağda kızartın. Fırın tepsisine patlıcan ve domatesleri yerleştirin. Üzerine etleri koyun. Kıyılmış maydanozu, tuz ve biberi üzerine dökün. Çok sıcak fırına verin. 5 dakika kısılmış ateşli fırında tutun ve sıcak olarak servis yapın.