



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KURULU PATLICAN YEMEĐİ

6 adet eşit büyüklükte patlıcan
200 gr kıyma
1 adet soğan
4 adet kuru domates
4 adet kuru biber
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı sıcak su

Kuru biberler ve kuru domateslerin yumuşaması için ılık suya ıslatılır. Patlıcanlar yollu soyulur, kuşbaşıdan biraz büyük doğranır, tuzlu suya ıslatılır ve yarım saat bekletilir. Bu arada ince kıyılmış soğan sıvıyağda pembeleştirilir. Kıyma ilave edilir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Islatılan kuru domates ve kuru biber doğranır ve eklenir. Bir kaç dakika sonra salça ve tuz katılır. Patlıcanlar sudan sıkarak alınır. Başka bir tencereye konur, üzerine kurulu harç konur, su gezdirilir, kapak kapatılır. Orta ateşte yarım saat pişirilir.