



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LÜKS PATLICAN OTURTMA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 kilo kemer patlıcan,
3 baş soğan,
150 gram sosis,
100 gram karışık salam,
50 gram jambon,
1 bardak et suyu,
1/2 bardak margarin yağı,
1/2 kilo domates,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1 küçük dal biberiye otu,
1 tutam rezene tohumu,
yeteri kadar tuz,
yeni bahar ve karabiber.

Yapımı: Patlıcanları alaca denilen biçimde soyup yuvarlak dilimlere doğramalı ve eğik duran bir tabağa düzenli biçimde yerleştirmeli üzerlerine tuz serpmeli. Yarım saat bu biçimde bırakılacak patlıcanlardan acımtırak sular akınca bunları bol suda iyice yıkamalı ve kurulayıp bir tepsiye yanyana dizmeli. Beri yanda soğanı rendeleyip margarin yağında karıştırarak kavurmalı. Soğanların rengi değişince makineden geçirilerek kıyma durumuna getirilmiş jambon, salam ve sosisi katmalı. Tahta kaşıkla vakit vakit kanstırarak bunları soğanla birlikte kavurmalı. Tuzunu, biberini ve yeni baharını serptikten sonra bunu alıp patlıcan dilimlerinin üstüne yayarak dökmeli. Dilim dilim doğranmış domatesi kıymanın üstüne döşedikten sonra maydanozu ve biberiye otunu rezene tohumuyla birlikte serpiştirmeli. Tepsiyi ortadan hafif ısıllı bir ateşe veya fırına koymalı. Vakit vakit sıcak et suyu dökerek yemeği pişirmeli. Patlıcan ilik gibi yumuşayıp pişince tepsiyi ateşten veya fırından almalı ve sofraya götürüp sıcak sıcak servis yapmalı.

[ML® Patlıcan Oturtma için tıklayın](#)