



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATLICAN

4 adet patlıcan
Yarım kilo küp doğranmış mantar
1 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı köri
2 adet sivri biber
1 adet soğan
Yeteri kadar tuz karabiber

Hazırlanışı:

İri bostan patlıcanları alacalı soyup acı suyunu almak için 15 dakika tuzlu suda bekletin. Halka şeklinde doğradığınız patlıcanları bir fırça yardımıyla arkasını önünü yağlayarak ızgarada pişirin ve bir kaba alın. İç harcı için; ince kıyılmış sivri biber, soğan ve mantarı sıvı yağda soteleyin. Köri, karabiber ve tuz ekleyip mantarlar suyunu çekene kadar pişirin. Patlıcanların üzerine hazırladığınız harçtan doldurun. Sıcak olarak servise sunun.
