



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI PATLICAN

4 adet patlıcan
100 gr. mantar
1 adet kırmızıbiber
2 adet çarliston biber
1 adet soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
5-6 dal maydanoz
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup kızartın. Tavadaki yağı boşaltıp dolmalık fıstıkları rengi dönene kadar kavurun. Doğranmış mantarı, soğanı ve biberleri zeytinyağında yarı yarıya yumuşayana dek soteleyin. Ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi de ilave edip ocaktan alın. Üzerine kıyılmış maydanoz ve dolmalık fıstığı ekleyip karıştırın. Patlıcanların ortalarını karnıyarık yapar gibi açın ve sebze harcı içlerine paylaştırın. Yarım su bardağı kadar su ekleyerek 15 dakika pişirin.