



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN FIRIN

300 gr kıyma
2 adet soğan
2 adet domates
6 adet patlıcan
1/2 paket margarin
3 adet sivri biber
1/2 demet maydanoz
1 kahve kaşığı karabiber
Dereotu
2 kahve kaşığı tuz

Patlıcanları uç kısımlarından başlanarak ocakta közleyin, soyup ince ince kıyın. Yağladığınız küçük bir tepsiye dizin. İnce doğradığınız soğan, biber ve kıymayı yağda kavurun, soyup doğradığınız domatesler, tuz ve karabiberle karıştırın. Ateşten çektiğinizde ince kıydığınız maydanoz ve dereotunu ilave edin. Önceden tepsiye dizdiğiniz patlıcanların üzerine hazırladığınız harcı yayıp, fırına verin, hafif ateşte birkaç dakika daha pişirdikten sonra servis yapın.