



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TİRİDİ (KONYA)

1 kg patlıcan
2 adet kuru soğan
1 dolu çorba kaşığı salça
Yarım kg kıyma
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet bayat ekmek
Kızartma yağı
1 kahve fincanı sıvıyağ
Üzeri için:
Sarımsaklı yoğurt
Yarım demet maydanoz

Patlıcanlar çubuklu soyulur ve kızgın yağda kızartılır. Soğan ice doğranır, sıvıyağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve kıyma eklenir. Suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Tuz eklenir, sıcak su katılır. Bir taşım yumuşayana kadar pişirilir. Bayat ekmekler doğranır, yayvan bir kaba konur. Üzerine önce sarımsaklı yoğurt, sonra patlıcanlı harç yerleştirilir. Maydanozla süslenir.