



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİNDALLI PATLICAN

1 çorba kaşığı margarin  
200 gr. kuşbaşı et  
10 adet arpacık soğan  
1 adet havuç  
1,5 su bardağı mantar  
2 çorba kaşığı bezelye  
4 diş sarımsak  
2 adet domates  
1 adet kabak  
4 adet patlıcan  
tuz  
karabiber  
2 çorba kaşığı mısır tanesi  
Kızartmak için sıvıyağ

Tencereye margarini alıp eritin, etleri yağda kavurun. Soğan, havuç ve mantarı küçük küçük doğrayın. Kıyılmış sarımsak ve bezelyeyi ekleyip, karıştırarak 5 dakika kavurun. Küçük doğranmış domatesi de tencereye ilave edin. Kabakları da küçük küçük doğrayıp tencereye alın. Tuz ve karabieri de katın. Patlıcanları alaca soyun. Sıvı yağda kızartıp içini oyun. Fırın tepsisine dizin. rtalarına hazırladığınız etli harcı doldurun. Etlere kalan sosunu patlıcanların üzerine gezdirin. Önceden 200 derece sıcaklığa ayarlı fırına koyu. 5-10 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra üzerini mısırla süsleyip servis yapın.



Fotoğraf "Saadet" tarafından gönderildi. 21.09.2014