



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DİLME (ADANA)

### MALZEMELER:

- 8 adet küçük patlıcan
  - 1 adet orta boy soğan
  - 1 adet orta boy domates
  - 150 gr kıyma
  - 1 çay bardağı yeşil mercimek
  - 1 tatlı kaşığı karabiber
  - 1 tatlı kaşığı tuz
- ### ÜZERİ İÇİN:
- 1 çorba kaşığı salça
  - 5 çorba kaşığı sıvı yağ
  - 1 su bardağı sıcak su

### YAPILIŞI:

Patlıcanlar çubuklu soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada akşamdan ıslatılmış mercimek pişirilir. Karıştırma kabına ince kıyılmış soğan, kıyma, küp doğranmış domates, haşlanmış mercimek, karabiber ve tuz konur karıştırılır. Patlıcanlar tam ortadan yukarıya doğru kesilir ancak bir parmak kalınca koparılmayacak şekilde bırakılır. Hazırlanan malzeme kesik kısma doldurulur, tencereye dizilir. Üzerine salça, su ve yağ karışımı gezdirilir. Orta ateşte 30-35 dakika pişirilir. Sıcak olarak sofraya getirilir.

---