



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DİZME

1 kg patlıcan  
1,5 kg domates  
1/2 kg kıyma  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Sıvı yağ  
Salça

Patlıcanları yuvarlak yuvarlak doğrayın, domatesleri de yuvarlak doğrayın. Kıymaya baharatları ekleyip yoğurun. Bir yuvarlak borcam tepsinin içine patlıcan araya biraz kıyma araya domates şeklinde tepsiye dik olarak yerleştirin. Patlıcan, kıyma, domates olarak tepsinizi doldurun. Tavada hazırladığınız salçalı suyu üzerine gezdirin. Sıcak fırında 1 saat pişirin.