



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ KURU PATLICAN

20 adet kurutulmuş dolmalık patlıcan
100 gr kıyma
1a det kuru soğan
2 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı salça
6 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz

Kuru patlıcanlar tuzlu suda yumuşayana kadar haşlanır. Sonra arzu edilen büyüklükte doğranır. Soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine kıyma ve salça katılır, sulanana kadar pişirilir. sonra patlıcanlar atılır, tuz ve sirke eklenir, bir taşım kapaklı olarak pişirilir.