



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ETLİ PATLICAN KAYIĞI

4 adet patlıcan  
250 gr kuzu kuşbaşı  
1 adet soğan  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartma yağı

Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir. Bu arada soğan ince doğranır, tereyağında pembeleştirilir. Et ve ince kıyılmış biber eklenir. Et suyunu salıp çekince, tuz ve rende domates katılır. Patlıcanlar sudan alınır, kurulanır ve sıvıyağda kızartılır. Sonra patlıcanlar yayvan bir tencereye dizilir. Ortalarına bıçakla çizik atılır, bu çizik kenara doğru genişletilir. İçine etli harç paylaştırılır. 1 çay bardağı kadar sıcak su eklenir. Kapak kapatılır, 10 dakika pişirilir.