



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN SARMASI

6 adet patlıcan
250 gr. kıyma
3 çorba kaşığı yağ
3 orta boy soğan
3 domates
1 bağ maydanoz
tuz

Patlıcanları yıkayıp, alaca soyduktan sonra, uzunlamasına dilimleyin ve kızgın yağda kızartıp çıkarın. İnce kıydığınız soğanı bir tenceredeki yağda 2 - 3 dakika çevirin, ardından kıymayı ilave edip birlikte 5 - 6 dakika kavurun, domateslerin yarısını doğrayıp pişirin. hazırlanan iç doğranmış 1 bağ maydanozla birlikte patlıcan dilimlerinin arasına konarak, dilimlere sarılır ve tepsiye döşenir. Üzerlerini domates dilimleri yerleştirilir, 180 derece fırında pişirilir.

Afiyet Olsun
