



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FATTET MAKDOUS

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 adet patlıcan
200 gram kıyma
2 diş sarımsak (ezilmiş)
1 adet soğan (küçük doğranmış)
1 su bardağı süzme yoğurt
2 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı limon suyu
2 dilim bayat ekmek (küçük küpler halinde)
2 yemek kaşığı tereyağı
1 avuç ceviz içi (iri dövülmüş)
Tuz, karabiber, pul biber
Sıvı yağ (kızartmak için)

Patlıcanları alacalı soyun ve ortadan ikiye kesin.
Tuzlu suda 10-15 dakika bekleterek acısını alın.
Kuruladıktan sonra kızgın yağda hafifçe kızartın.
Tavaya az miktarda sıvı yağ ekleyin, doğranmış soğanı kavurun.
Üzerine kıymayı ekleyip suyunu çekene kadar pişirin.
Sarımsak, tuz, karabiber ve pul biber ekleyerek harcı lezzetlendirin.
Kızarttığınız patlıcanların iç kısmını hafifçe açın ve kıymalı harcı doldurun.
Süzme yoğurdu, tahini, limon suyunu ve bir tutam tuzu bir kaptaki karıştırın.
Küçük küpler haline getirdiğiniz ekmekleri tereyağında kızartın.
Aynı tereyağında cevizleri hafifçe kavurun.
Doldurulmuş patlıcanları servis tabağına alın.
Üzerine yoğurt sosunu gezdirin.
Kızarmış ekmek küpleri ve kavrulmuş cevizleri serpiştirin.
İsteğe bağlı olarak pul biberle süsleyerek servis yapın.

