



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA KIYMALI PATLICAN

4 adet patlıcan
250 gram kıyma
3 adet domates
4 adet biber
3 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıvı yağ
Yeterince tuz, karabiber, pul biber
1 çay bardağı su
1 çorba kaşığı margarin

Patlıcanları alacalı soyun. Ortadan ikiye kesin. İkiye böldüklerinizi boylamasına ikiye bölün. Tuzlu suda patlıcanları bekletin. Kızartmadan önce patlıcanları elinizde sıkın. Patlıcanları kızgın sıvı yağda kızartın. Kuru soğanı, piyazlık (ay ay doğrayın). 1 çorba kaşığı margarinle ile kıymayı da ekleyerek soteleyin. Kıymalı harcın içine domates salçası koyun. Tuz, baharatları ve doğranmış sarımsakları ilave edip harcı hazırlayın. Fazla yağın emmesi için, kağıt havlu üzerine yerleştirdiğiniz kızartılmış patlıcanı alın. Tepsie önce patlıcanları dizin sonra kıymalı harçtan koyun. Tepsie 1 çay bardağı su ilave edin. Önceden ısıtılmış fırında 200 derecede 30 dakika pişirin. Üzerini domates ve biberle süsleyerek servis yapın.

