



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA KIZARMIŞ KIYMALI PATLICAN

5 adet orta boy patlıcan  
250 gr kıyma  
1 adet iri soğan  
1 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı tereyağı  
3 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanların kabukları bir dolu bir boş olarak soyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir. Sonra kuşbaşıdan biraz büyük doğranır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye yayılır. Üzerine sıvıyağ gezdirilir, az tuz serpilir. 180 derece fırına verilir ve yarım saat kadar pişirilir. Bu arada çok ince kıyılmış soğan ve tereyağı bir tencereye atılır ve pembeleştirilir. Kıyma ve salça eklenir, 10 dakika kadar kavrulur. Tuz ve sıcak su ilave edilir. Üzerine fırında kızarmış patlıcanlar konur, karıştırılır. Kapak kapatılır, orta ateşte 15 dakika pişirilir.