



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN FIRINDA

1 adet patlıcan
200 gr. kavrulmuş kıyma
1 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
Dilimlenmiř domates
Dilimlenmiř yeřil biber
Kıyılmış soğan
1 ay kaşığı şeker
Rendelenmiř peynir
Ufalanmıř ekmek
Tuz

Patlıcanları soyduktan sonra dilim dilim doğrayın. Tuzlu suya atarak haşlayın. Suyunu süzerek çıkarın. Fırına konacak bir kabı yağlayın. Tereyağı başka bir kapta eriterek unla karıştırın. Patlıcanların üzerine dökün. Domates, pişmiş kıyma yeşil biber, soğan, tuz ve şeker ilâve ederek orta sıcaklıktaki fırında 5 dakika kadar pişirin.