



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATLICAN

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1 kg. patlıcan  
300 gr. kıyma  
3 adet yumurta  
1/2 demet maydanoz  
2 adet domates  
2 adet sivri biber  
Tuz  
Karabiber  
1 tatlı kaşığı biber salçası  
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Patlıcanlar, alacalı şekilde soyulur. Baş kısmından' kopartılmadan uzunlamasına 4'e bölünür. Kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılır. Kızaran patlıcanlar, incecik kıyılır. Derince bir kap içerisinde kıyma, yumurta, tuz, kara biber, ince doğranmış maydanoz ve salça birlikte yoğrulur. Isıya dayanıklı cam tepsiye bir kat patlıcan, bir kat kıyma olmak üzere kat kat dizilir. (En üste kıyma gelmelidir.) Domates ve biber dilimleri ile süslenir. 250 derece fırında iyice kızarana kadar pişirilir ve dilimlenir. Arzuya göre yanında patates püresi veya sebze sotesi ile sıcak servis yapılır.

