



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN HALAYIK KISTIRMASI

Necip Usta

4 adet patlıcan
200 gr. kuzu kıyması
2 çorba kaşığı margarin
3 adet domates
1 adet yumurta
3 adet kuru soğan
2.5 çorba kaşığı tuz
2 adet dolmalık biber
1 bağ doğranmış maydanoz
1/2 su bardağı su

- 1) Patlıcanların saplarını 2 santim yukarıdan kesip atınız. Altındaki yapraklı kısmı külâh biçimi keserek temizledikten sonra patlıcanların alt kısmından da 1 santim kesin.
- 2) Alt ve üzerlerinden 2'şer santim kabuk bırakıp keskin bir bıçakla patlıcanları tamamen soyunuz.
- 3) Tam ortalarına bir bıçak sokup aşağı yukarı hareket ettirerek 4 santim yarız. Yarıdığınız kısmın karşısından bir kere daha yarıp 2 çorba kaşığı tuz serperek 1 saat bekletiniz.
- 4) Sonra yıkayıp bir tabağa çıkarınız. Domateslerin kabuğunu soyup ince kıyınız. Soğanları piyaz doğrayınız.
- 5) Küçük bir kaptaki soğanı yarım çorba kaşığı tuzu ve maydanozu ilave edip iyice ovunuz. Kıymayı ve domatesin 1/3'ünü yumurtaya ilave edip iyice karıştırınız.
- 6) Patlıcanların yarık kısmını başparmağınızla açarak harcı doldurunuz
- 7) Bir tencerenin dibine sanayağını koyup patlıcanları üzerine, onun üzerine de domatesi, biberleri ve suyunu koyup kapağını kapatarak ağır ateşte 45 dakika pişirip servis yapınız.

