



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÖZDE PATLICAN YEMEĐİ

1 kg kemer patlıcan  
250 gr dana kıyma  
1 ay bardağı sıvıyağ  
2 adet sođan  
2 diř sarımsak  
1 dolu çorba kaşığı domates salçası  
1 su bardađı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ

Patlıcanlar yollu soyulur, tuzlu suda yarım saat bekletilir ve sıvıyağda kızartılır. Yađ ve kıyma tencereye bırakılır, orta ateşe yerleştirilir. Suyunu bırakana kadar kavrulur. Sonra ince kıyılmış soğan eklenir. Sođan yumuşayınca salça, kıyılmış sarımsak ve tuz ilave edilir. Son olarak sıcak su katılır. Kısa süre daha kavrulur. Kızaran patlıcanlar uygun büyüklükte bir fırın kabına aktarılır. Üzerine hazırlanan harç yayılır. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika pişirilir.