



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALEP İŞİ PATLICAN

6 Patlıcan
2 Soğan
250 Gr. Kıyma
1 Bardak koruk suyu
1 Fincan pirinç
Karabiber,
tuz,
tarçın,
nane.

Patlıcanların ucundan 3-4 cm. kesin. İçlerini oyarak tuzlu suya atın. Yağlıca kıymayı pirinç, ince kıyılmış soğan, karabiber, tuz, tarçın, nane katarak iyice yoğurun.

Sudan çıkarıp hafifçe sıktığınız patlıcanların içini üçte biri boş kalacak şekilde bu içle doldurun. Önce kestiğiniz parçaları kapak gibi kapatın. Tencerenin altına ince kamış ya da asma çubuğu döşeyip patlıcanları düzgünce dizin. Sonra üzerini örtecek kadar koruk suyu ilâve ederek orta ateşte pişirin.