



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HASPIRLİ PATLICAN TAVA

- 5 tane patlıcan
- 2 tane kuru soğan
- 300 gram kıyma
- 2 kaşık margarin
- 1 kaşık salça
- Tuz
- Karabiber
- 1 tutam haspir
- 1 tutam kuru reyhan
- 1 demet maydanoz

Patlıcanı soyduktan sonra tuzlu suda 15 dakika bekletin. Ardından suyunu sıkın ve yuvarlak dilimleyin. Tavaya yağ koyup patlıcanları margarinle kızartın. Kızardıktan sonra fırın tepsisi üzerine yayın. Öbür tarafta kıymayı tuzunu da ekleyip soğan ve salça ile kavurun.İçine kuru reyhan ve haspir katın Kavrulduktan sonra karışımın içine ince kıyılmış maydanoz ve karabiber ekleyin, karıştırdıktan sonra malzemeyi patlıcanların üzerine yayın. Fırına vermeden önce üzerlerine 1 çay bardağı su dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

