



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HATIRA TAVASI

2 adet patlıcan
Yarım kg yağlı kıyma
2 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı sıvıyağ

Kırmızı biberin tohumu alınır, çok ince kıyılır. Sarımsaklar ezilir. Kıyma, tuz, karabiber eklenir ve 2-3 dakika yoğrulur. Orta boy teğsi yağlanır. Kabuklarının tümü soyulmuş ve daire şeklinde doğranmış patlıcanlar sıkı sıkı dizilir. Üzerine yoğrulan harç, ıslak elle bastırarak yerleştirilir. 200 derece fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirilir.