



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HİNDİLİ PATLICAN DİZMESİ

5 adet patlıcan  
300 gr. Hindi bonfile  
5 adet domates  
3 adet yeşil biber  
2 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı pulbiber  
1 çay kaşığı kimyon  
4 yemek kaşığı sıvıyağ  
3 diş sarmısak

5 adet patlıcan alacalı soyulup yarım santimlik halkalar halinde doğranıp tuzlu suya bırakılır. Yapışmaz yüzeyli yayvan bir tencereye 300 gr. sote şeklinde doğranmış hindi bonfile yayılır. Üzerine suda bekletilmiş patlıcanlar dizilir. 5 adet domates kabukları soyulup küp küp doğranıp patlıcanlara eklenir. 3 diş sarmısak ve 3 adet sivri biber de halka şeklinde doğranıp tencereye eklenir. Kekik, kimyon, pulbiber ve tuzu da eklenen yemeğimizin üzerine sıvıyağ gezdirip kısık ateşte 30 dakika pişirilir. Sıcak servis edilir.