



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAZAN KATLETİ

100 gr margarin
7 adet patates
1 kg dana kıyma
5 adet patlıcan
4 adet domates
2 adet biber
1 adet yumurta
4 adet Kuru soğan
1 çay kaşığı Karabiber
Zerdeçal
Zencefil
2 çay kaşığı Pul biber

Kıyılan soğanlar ve yağ 1 kg kıymanın üzerine eklenir. Patlıcanlar ve domatesler parmak kalınlığında dilimlenir. Kıyma ve soğanın üzerine bir miktar kaynamış su ve tuz eklenir. Kıyma ve soğanlı harca karabiber serpilir. Yedi adet patates soyulur, yıkanır dilimlenir. Taze soğan, taze nane ve reyhanlar kıyılır ve harca eklenir. Yarım çay kaşığı zerdeçal, tuz, pul biber, iki çay kaşığı zencefil eklenen harca bir de yumurta kırılarak yoğrulur. Harcın kıvamına göre arada ılık su eklenebilir.

Tencereye domatesler ve üzerine patlıcanlar dizilir. Elde irice şekillendirilen köfteler patlıcanların üzerine dizilir. Üzerlerine dilimlenen patatesler koyulur. Bir kat patlıcandan sonra yeniden köfte ve son bir kat daha patlıcan dizilir. Üzerlerine bir köfte katı daha eklenir. İnce ince dilimlenen biberler ve domateslerle birlikte dereotları, tuz ve karabiber serpilir. Suyu eklenen katletin kapağı kapatılarak pişmeye bırakılır.