



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI DİLİM PATLICAN

- 3 adet patlıcan
- 150 gr kıyma
- 1 adet orta boy soğan
- 2 adet orta boy domates
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 2-3 dal maydanoz
- 1 yemek kaşığı limonsuyu
- 2 yemek kaşığı margarin
- Kızartmak için sıvıyağ
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam tuz

Patlıcanları iyice yıkayın ve parmak kalınlığında dilimleyin, ardından kararmamaları için limonlu tuzlu suda bekletin. Soğanı soyup küçük küçük doğrayın. Domateslerin kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve küp küp doğrayın.

Maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Tencerede margarinini eritin. İçine soğanları atıp kavurmaya başlayın. Soğanlar pembeleşmeden önce kıymayı ilave edin ve kavurmaya devam edin. Daha sonra içine tuz, karabiber, salça ve domatesleri ekleyin. Ocaktan almadan önce ince kıyılmış maydanoz ilave edip iyice karıştırın. Patlıcanların suyunu süzün ve kağıt havluyla kurulaşın. Patlıcanları kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartın, daha sonra fazla yağlarını çekmesi için kağıt havlu serili tabağa alın. Fırın tepsisinin içine patlıcan dilimlerini dizin, ortalarına kıymalı karışımdan ilave edip üzerlerini yine patlıcan dilimleriyle kapatın. Patlıcanların üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpiştirin ve önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

