



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI PATLICAN

1 Kg. patlıcan
3 Orta boy domates (veya salça)
250 Gr. Orta yağlı kıyma
2 Orta boy soğan
2 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı kaşığı tuz

İnce doğranmış soğan, kıyma ve yağ tencereye koyunuz. 2 Çorba kaşığı su ilâve edip ateş üzerinde karıştırarak etin kırmızı rengi gidinceye kadar pişiriniz. 2 su bardağı kaynar su ve tuz katınız. Patlıcanları alaca soyup, yıkayıp, doğrayıp, acısını çıkarınız. Kaynayan kıymalı suya ilave edip normal yumuşaklık elde edilinceye kadar pişiriniz.