



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PATLICAN SARMA

4 adet kemer patlıcanı
3 adet domates
6 diş sarımsak
1 ay bardağı zeytinyağı
400 gram kıyma
1 soğan
4 sivri biber

Patlıcanları yıkayıp kabuklarını soyun ve uzun dilimler halinde kesin. Yağda hafifçe kızartın. Kıyma ve rendelenmiş soğanı bir kabin içinde karıştırın. İçine bol rendelenmiş sarımsağı ve baharatları da ekleyip karıştırın. Patlıcanların ilerine bir parça alıp sarın. Tepsiye dizin ve üzerine bolca rendelenmiş domatesi ekleyin. Biberleri de uzun ince kesip üzerine dizin. Zeytinyağını zerine dökün. Daha sonra kızdırılmış fırında 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından alıp sıcak olarak servis yapın.

