



KIYMALI PATLICAN SÖĞÜRME

3 adet patlıcan
200 gr kıyma
1 adet soğan
1 çay kaşığı karabiber
2 yemek kaşığı margarin
2 yemek kaşığı sıvıyağ

Patlıcanlar közlenip kabukları soyularak kaşık yada bıçak yardımıyla ufak parçalara ayrılır. Diğer tarafta soğanı ince ince kıyın sana margarin ve sıvıyağda kavrulur. Pembeleşince kıyma, karabiber ve tuz ilave edilip kavrulunca ocaktan alınıp patlıcanların üzerine dökülür. İstenirse sarımsaklı yoğurt ile servis edilebilir

