



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KIYMALI SÖĞÜRME

4 adet patlıcan  
6 diş sarımsak  
6 kaşık zeytinyağı  
Ceviz büyüklüğünde tereyağı  
Tuz  
Üzeri için:  
İsteğe bağlı 250 gram kıyma

Patlıcanlar ocak üzerinde ya da fırında közlenir, kabukları soyulur, bıçakla ince ince kıyılır. Patlıcanların üzerine döğülmüş sarımsak ve tuz ilave edilir, çatal yardımıyla eze eze karıştırılır. Karışım bir tencereye alınır ve ocağa konarak birkaç dakika ısıtılır. Zeytinyağı ve tereyağı bir kaptan kızdırılır. Kızdırılan yağın bir kısmı patlıcana ilave edilerek birkaç dakika daha karıştırılır. Patlıcanlar servis tabağına alınır, düzgünce yayılır. Üzerine 2-3 kaşık kızgın yağ gezdirilir. Kıyma bir tencereye alınarak kendi suyunda kavrulur. Üzerine 3 kaşık sıvıyağ ilave edilir. Tuz, karabiber, kırmızıbiber eklenir ve güzelce birkaç dakika daha kavrulur. Kavrulmuş kıyma patlıcanların üzerine dökülür. Üzeri nar taneleri ile süslenerek servise sıcak olarak sunulur.

