



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN ÇEVİRMESİ

250 gr kuru patlıcan
250 gr kıyma
1 orba kaşığı tereyağı
2 adet kuru soęan
1 orba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar bol suda yumuşayana kadar haşlanır, süzgece çıkarılır. Tencereye tereyağı ve ince entilmiş soğan konur, pembeleştirilir. Kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Sala, karabiber ve tuz ilave edilir. Kaşığın arkasıyla tencereye biraz bastırılır. Haşlanan patlıcanlar yerleştirilir. 1 çay bardağı sıcak su ilave edilir. kapak kapatılır. 20 dakika pişirilir. Ateşten aldıktan 10 dakika sonra düz servis tabağına ters çevrilir.