



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI ETLİ FIRIN PATLICAN

500 gr pişmiş et (kuşbaşı doğranmış)
1 büyük patlıcan
1 çorba kaşığı tuz
1/2 çorba kaşığı tereyağı
1 küçük soğan (doğranmış)
1/2 çorba kaşığı un
1/2 çorba kaşığı domates salçası
60 gr mantar (temizlenip, ince doğranmış)
1+1/4 su bardağı et suyu
1 çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1 çay kaşığı kekik
2 çorba kaşığı rafine yağ
2 domates (dilimlenmiş)
1/2 su bardağı taze ekmek içi
60 gr (1/2 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
1 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Patlıcanları ince dilimleyip süzgece koyunuz. Üstüne tuzu serpip, 30 dakika bekletiniz. Patlıcanları kağıt peçeteyle kurulayıp, bir kenara bırakınız.

Yağı, orta boy bir tencerede eritiniz. Soğanları koyup, tahta bir kaşıkla arasına karıştırarak 6-7 dakika, soğanlar pembeleşene kadar pişiriniz. Unu katıp, sürekli karıştırarak 3-4 dakika, pembeleşene kadar pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp domates salçası, mantar, et suyu, biber, 1 çorba kaşığı maydanoz ve kekiği katınız.

Tencereyi yeniden ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısıp, arasına karıştırarak 20 dakika pişiriniz.

Tencereyi ateşten indirip, kalan eti ve 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanozu katarak, bir kenara bırakınız.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız.

Rafine yağı, orta boy bir tavada orta ateşte kızdırınız. Patlıcanları koyup, her yanlarını 6-7 dakika, hafif pembe ve yumuşak olana kadar kızartınız.

Tenceredeki etli harcın yarısını bir güvece döşeyip, üstüne patlıcanları diziniz. Kalan etli harcı döşeyiniz. En üste domates dilimlerini dizip, ekmek içi ve peynir rendesini serpiniz. Eritilmiş yağı akıtip, fırına sürerek 25 dakika, üstü nar gibi ve gevrek olana kadar pişiriniz.

Güveci fırından çıkarıp, servis ediniz.