



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTARLI PATLICAN OTURTMA

www.miele.com.tr

3[?]4 Patlıcan
Zeytinyağı
Dolgu malzemesi:
2 Soğan, doğranmış
20 gr. Tereyağı veya Zeytinyağı
300 gr. Dana kıyma
250 gr. Mantar, dilimlenmiş
200 gr. Domates püresi
250 ml Krema
Tuz
Karabiber
150 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Patlıcanları uzunlamasına 1 cm kalınlığında dilimlere bölün. Her dilimi tuzlayın ve yaklaşık 10 dakika dinlenmeye bırakın. Patlıcan dilimlerini kağıt havlu ile kurulayın ve kızgın sıvı yağın içinde kızartmaya başlayın. Dilimleri yan yana sufle kalıbının içine dizin.

Soğanları yağda çevirin. Kıymayı kavurun, mantar dilimlerini ilave edin. Domates püresini karıştırın, krema ve baharat ekleyin.

Bu karışımı patlıcanların üzerine dağıtın.

Peynir serpin ve üstünü kızartın.