



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİ PATLICANLARLA SANDAL SEFASI

12 adet küçük patlıcan
250 gr dana kıyma
1 adet kuru soğan
1 yemek kaşığı margarin
3 adet sivri biber
3 adet kırmızı biber
Tuz
Karabiber
Kekik
1 su bardağı kaşar rendesi
1 su bardağı domates sosu (salçalı su da olabilir)

Öncelikle patlıcanları bıçakla delin ve tuzlu suda en az yarım saat olmak üzere beklemeye alın. Bu arada kuşbaşı eti kızgın tavada iyice kavurun margarini de ekleyip kavurmaya devam edin. İncecik doğranmış sivri biber ve kırmızı biberi ekleyip sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiber ekleyip bir kenara alın. Suda bekleyen patlıcanları yıkayın ve kağıt havlu ile iyice suyunu alın. Kızgın yağda her tarafını eşit kızartın ve fazla yağın yine kağıt havlu ile alın. Hazırladığınız harçtan içlerine pay edin. Üzerine domates sos yada sulandırılmış salça döküp, tuz ekleyin. Sıcak fırında sos kaynamaya başlayana kadar pişirin. Kaşar rendesi ekleyin ve birazda onunla fırında kızarttıktan sonra servise hazır.