



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BASTI

Malzemeler :

Bostan patlıcanı 3 Adet

Kızartmak İçin :

Komili Riviera zeytinyağı

Harç ve Sosu :

Kıyma 500 Gr

Çarliston biber 2 Adet

Mantar 8 Adet

Havuç 1 Adet

Domatesli-soğanlı çeşni 1 Yemek Kaşığı

Komili Riviera zeytinyağı 3 Yemek Kaşığı

Kekik 1 Tatlı Kaşığı

Ilık su 1 1/2 Su Bardağı

Karabiber 1 Çay Kaşığı

Üstü İçin :

Maydanoz

YAPILIŞI:

1- Bostan patlıcanlarını eşit sayıda ikili olarak 1 1/2 parmak kalınlığında doğrayıp tuzlu suda bekletin. Daha sonra kızgın Komili Riviera zeytinyağında kızartıp fazla yağın almak için havlu kağıt serdiğiniz tabağa çıkarın.

2- Harcı için yayvamlı bir tencerede Komili Riviera zeytinyağını kızdırıp içine 500 gr kıymayı ekleyip kıyma suyunu çekene kadar kavurun. Kıyma kavrulunca içine sapağını çıkarıp dörde böldüğünüz mantarları ve rendelenmiş 1 adet havucu ekleyip mantarlar kavrulup suyunu çekinceye kadar hepsini birlikte kavurun.

3- En son olarak içine domatesli-soğanlı çeşniyi, kekiği, ılık suyu ve karabiberi koyup bir taşım pişirin.

4- Kızarmış halka patlıcanları ikiye ayırıp yarısını fırın tepsisine dizin. Üzerlerine domatesli-soğanlı çeşnili sostan koyup üzerlerine halka patlıcanları kapatıp kürdan ile tutturun. Kalan sosuda üzerlerine döküp 185 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika arası pişirin.

5- Patlıcan bastıları servis tabağına alıp maydanoz ile süsleyip sıcak olarak servis edin.