



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN BOHÇASI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yarım Kg Kıyma  
1 adet Soğan  
2 diş Sarımsak  
1 Adet Ekmek İçi  
1 Adet Yumurta  
1 Çay Kaşığı Karabiber  
1 Çay Kaşığı kimyon  
1 Çay Kaşığı Pul Biber  
1 Çay Kaşığı tuz  
1 Çay Bardağı Bezelye  
Yarım Çay Bardağı sıvı yağ  
4 Adet Patlıcan  
6 Adet Domates  
4 Adet sivri Biber  
5 Adet Zeytin  
3 Adet Patates  
1 Adet Havuç  
1 Su bardağı  
Su  
Nane

Yarım kilo kıyma, soğan, sarımsak, ekmek içi, kimyon, karabiber, pul biber, tuz, 1 adet yumurta ile köfte yoğurulur ve pişirilir.

Patlıcanlar uzun ve ince olarak kesilir, kesilen patlıcanlar, kızartılır.

2 Adet patates ikiye bölünüp içi oyulur ve kızartılır.

Bezelye, havuç ve 1 adet patates pişirilir.

Patlıcanlar tepsiye artı şeklinde dizilir ve ortasına köfte konulup bohça şekli verilir.

Üzerine domates, biber ve zeytin konularak kürdan yardımı ile kapatılır.

Önceden kızarttığımız patateslerin içine haşlanan bezelye, havuç ve patates küpleri konulur, tepsiye patlıcanların yanına dizilir.

Sosu için; 4 Adet domatesi rendeleyip, sıvı yağ ve su yardımı ile pişirilir.

Hazırladığımız bohçanın üzerine dökülerek fırına verilir. Nane ile süslenir.



© lezzetler.com tarif no:137922 • adı:Patlıcan Bohçası (Edirne) • gönderen:kışbaşı • indirme tarihi:06.04.2025 - 08:28