



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN BÖREĐİ (KIYMALI)

6 orta boy patlıcan
1 soğan
6 sivri bibe
1/2 su bardağı sıvı yağ
3 domates
200 gr. kıyma
6 yumurta
tuz
karabiber

Patlıcanlar alacalı soyulup uzunlamasına 4'e bölünür. Kızartılır. Kızaran patlıcanlar ince ince doğranır. Derince bir kabın içine soğan, biber, maydanoz, doğranır, domatesler rendelenir. Patlıcanlar ilave edilip 5 yumurta, tuz, karabiber, kıyma konur, iyice karıştırılır. Hafif yağlı tepsiye yayılır. 1 yumurta çırpılıp üzerine sürülür. 180° fırında 40-45 dakika kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.