



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DİZME (DİYARBAKIR)

500 gr İri Çekilmiş Az Yağlı Kuzu Kıyma
4 Adet İri Ay Patlıcan
2 Adet Domates
5-6 Adet Yeşil Sivribiber

Kıymanın içine tuz ve karabiberi ekleyip iyice yogurun. Patlıcanı yıkadıktan sonra soymadan enine 4-5 cm boyunda kesin.

Kıymadan irice ceviz büyüklüğünde parçalar alıp köfte şekli verin. Bir patlıcan bir köfte olarak yanyana dizin. Üzerine sivri biber ve domates dilimleyip dizin.

Önceden ısıtılmış fırında pisirin. Fırından çıkarınca üzerine yarım çay bardağı su serpin. Ağzını örtün 10 dakika dinlendirin. Lavas ekmekle servise sunun.