



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DİZME

4 adet patlıcan
400 gr kıyma
2 adet domates
2 adet biber
2 kaşığ salça
2 kaşığ margarin

Patlıcanları alacalı soyup 1 er parmak genişliğinde doğradıktan sonra tuzlu suya koydum, diğeri tarafta kıyma, ekmek, soğan ve baharatlarla birlikte köfteyi yoğurdum, 1 köfte 1 patlıcan olacak şekilde tepsiye dizdim üzerine 2 kaşığ margarin, 2 kaşığ salçayı kavurup sıcak su ekleyip sos yapıp döktüm, folyo kapatıp 200 derecede yarım saat kadar pişirdikten sonra folyoyu açıp kızarmasını sağladım.