



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN FIRIN PATATES

Malzeme

- 5 adet patates
- 3 adet patlıcan
- kızartmak için sıvı yağ
- harcı:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 200 g kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 3 adet çarliston biber
- 1 tatlı kaşığı kekik
- ½ demet taze nane
- 2 adet domates
- az su
- tuz?karabiber
- üzeri için:
- 1 su bardağı rende kaşar peynir

Hazırlanışı

1. Patatesleri haşlayıp küp küp doğrayın.
2. Patlıcanları alacalı doğrayıp kızgın yağda kızartın.
3. Kuru soğanı piyazlık doğrayın.
4. Sarımsakları, çarliston biberleri ve taze naneyi ayıklayıp ayrı ayrı ayıklayıp kıyın.
5. Domateslerin kabuklarını soyup küp küp doğrayın.
6. Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edip kıyma suyunu çekene kadar kavurun.
7. Kıyma kavruıldıktan sonra içine piyazlık doğradığınız soğanı ve kıyılmış çarliston biberleri ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.
8. Soğanlar renk alınca içine kıyılmış sarımsakları, kekiği, tuz ve karabiberi ilave edip bir taşım pişirin.
9. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
10. Haşlayıp doğradığınız patatesleri fırın tepsisine alıp üzerine kıymalı harcı koyun.
11. Harcın üzerine doğranmış domatesleri ve kıyılmış taze naneleri koyun.
12. En son olarak üzerine kızarttığınız patlıcanları ve az su ilave edin.
13. Önceden 185 dereceden ısıttığınız fırında 20-25 dakika pişirip sıcak olarak servis edin.

[ML® Fırında Patlıcan için tıklayın](#)