



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KAVURMASI

200 Gr Sana Klasik
1 Tutam pul biber
1 Tutam tuz
3 Adet sivribiber
2 Yemek Kaşığı sıvıyağı
4 Adet patlıcan
200 gr kıyma
3 Adet Domates
1 Yemek Kaşığı salça

Patlıcanları küp küp doğrayıp tuzlu suda bekletelim.bir tencerede kıymayı kavurmaya başlayıp,diğer bütün malzemeleri de koyup 3-4 dk daha kavuralım.Daha sonra tuzlu sudan aldığımız patlıcanları da yıkayıp ekleyelim. Tuzunu ve pul biberini koyup kısık ateşte sık karıştırarak su koymadan pişirelim.