



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN KEYFİ (BEBEKLER İÇİN)

1 adet domates (kabuğu soyulmuş, çekirdekleri çıkarılmış ve doğranmış)
1/3 patlıcan (soyulmuş, dilimlenmiş)
1 yemek kaşığı kuru üzüm
2 yemek kaşığı haşlanmış pirinç
Bir tutam tarçın (isteğe bağlı)

Bir tavaya biraz suyla birlikte patlıcan ve domates koyun kaynatın.
Kuru üzüm ekleyin. Kuru üzümün tadı baskın olduğundan miktarını tercihinize göre belirleyin.
Yumuşayana kadar pişirin (yaklaşık 15 dakika).
Lezzet katmak için tarçın ekleyin.
Süzün ve süzdüğünüz suyun bir kısmını gerektiğinde mamayı inceltmek için saklayın.
Pirinç ekleyip tüm malzemeleri püre haline getirin.
Geri kalanını da buzdolabına koyun ya da dondurun.