



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KURUSU (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

20 adet kuru patlıcan
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
1 çay bardağı pilavlık bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı tereyağı
¼ bağ dereotu
¼ bağ maydanoz
4 yemek kaşığı koruk suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Kaynayan suda patlıcanları 6-7 dakika haşlayıp süzün.

Yemeklik doğranmış soğanı yağda kavurun.

Kavrulan soğanlara salçayı ilave edin.

Birkaç dakika daha kavurup içine süzdüğümüz patlıcanlar, yıkanmış pirinç, bulgur, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın.

2 bardak su ve koruk suyunu ilave edip kısık ateşte 25 dakika pişirin.

10 dakika dinlendirdikten sonra arzu ederseniz süzme yoğurtla servis edin.

