



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN LEZZET

MALZEMELER:

6 patlıcan
300 gr. kıyma
Yarım küçük paket margarin (65 gr.)
2 soğan
3- 4 sivri biber
2- 3 domates
Yarım demet maydanoz, dereotu
2 kahve kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber

YAPILIŞI:

- 1- Patlıcanlar uç kısmından başlayarak ocakta közlenir.
- 2- Soyulup ince ince kıyılır. Yağlanmış küçük bir tepsiye yerleştirilir.
- 3- İnce doğranmış soğan, biber ve kıyma yağda kavrulur.
- 4- Soyulup doğranmış domates, tuz, karabiber konup karıştırılır. Ateşten alınınca ince doğranmış maydanoz dereotu ilave edilir.
- 5- Bu harç, tepsiye yerleştirilmiş patlıcanların üzerine yayılıp kapak kapatılır. Hafif ateşte bir kaç dakika pişirilir.

[ML® Patlıcan Paçası için tıklayın](#)