



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA (ISPARTA)

6 Adet Orta Boy Patlıcan
500 gr Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
3 Adet Domates
1 Çorba Kaşığı Salça
3 Adet Sivri Biber
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
Nane
Karabiber
Tuz
1,5 Su Bardağı Sıcak Su

Patlıcanlar halka halka doğranıp 15-20 dakika tuzlu suda bekletilerek acı suyunun çıkması sağlanır. Bol suyla yıkanarak tepsiye dizilir. Soğanlar ve salça yağda kavrulur ve üzerine kıyma ilave edilir, 3-5 dakika kadar kavrulur. Üzerine domates ve biberler eklenerek biraz daha kavrulduktan sonra sıcak su, nane, tuz ve karabiber eklenerek patlıcanların üzerine döşenir. 40-45 dakika kadar fırında pişirilir.

