



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN OTURTMASI

Bir sahan veya tavaya küçük kesilmiş 2 orta büyüklükte soğan ile 2 çorba kaşığı tereyağı koyarak, soğanlar az pembemsi bir renk alıncaya kadar kavurun. Sonra 150 gram kıyma ilave ederek 10 dakika daha kavurun. Bir tatlı kaşığı tuz, bir kahve kaşığı karabiber ile, kabukları çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış 2 domates ilave ederek domatesler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar pişmeye bırakın. Sonra ateşten çekin ve bir kenara koyun. Kıyma pişmekte iken, bir kilo kadar kaim patlıcanın kabuklarını alaca denilen biçimde, yani bir parmak eninde traş edercesine ince kesmek, bir parmak kabuk bırakmak suretiyle soyduktan sonra, bunları üçer parmak eninde yuvarlak dilimlere ayırın. Bu dilimleri, içinde bolca tuz bulunan suya atarak yarım saat bırakın. Sonra patlıcanları tuzlu sudan çıkararak, hafifçe sıkın. Bu dilimleri bir tava içinde kızdırılmış yarım bardak tereyağı bulunan tavaya atarak, hafifçe pembeleşinceye kadar kızartın. Sonra patlıcanları delikli kepçe ile tavadan çıkarın, bir tepsiye düzgün olarak döşeyin. Tepsideki her yuvarlak patlıcan diliminin üstüne, daha önce pişirip bir kenara bıraktığınız kıymadan küme şeklinde oturtun. Sonra da tepsiye, yan tarafından bir bardağa yakın su ve iki tatlı kaşığı tuz ilave edin. Tepsinin kapağını kapatın, orta hararettteki ateşte yarım saat kadar pişmeye bırakın.

[ML® Patlıcan Graten için tıklayın](#)