



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMA

<https://migros.com.tr>

4 adet patlıcan
300 gr. kıyma
2 adet domates
3 adet sivri biber
2 kaşık zeytinyağı
2 tatlı kaşığı salça
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Kızartmak için sıvıyağ

1. Patlıcanları alacalı soyup 1 cm kalınlığında yuvarlak olarak doğrayın ve tuzlu suda acısının çıkması için bekletin.
2. Diğer yandan kıymayı ve rendelenmiş soğanı tavaya alıp kavurun.
3. Suyunu çektikten sonra yağı, 1 tatlı kaşığı salçayı, sivri biberin 1 adetini ve domatesin 1 adetini doğrayıp baharatlarını ilave pişirin.
4. Tuzlu sudan aldığınız patlıcanların suyunu iyice sıkarak kızgın yağda hafif kızartın.
5. Derin olmayan bir tencereye kızarttığınız patlıcanları alıp üzerine kavurduğunuz kıymayı eşit şekilde yayın.
6. En üste ayırdığınız biber ve domatesleri dilimleyip 1 tatlı kaşığı salçayı da sıcak su ve tuz ilave ederek açın.
7. Yemeğin üzerine gezdirin.
8. Önce açık ateşte kaynadıktan sonra kısık ateşte domates ve biberler yumuşayınca kadar pişirin.

