



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ

Yarım kg kilo patlıcan

300 gr kıyma

1 adet domates rendesi

1 adet kuru soğan

1 tatlı kaşığı biber salçası

1 tatlı kaşığı domates salçası

1 adet sivri biber

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Üzeri için:

2 adet domates

2 adet yeşil biber

Patlıcanları kızartmak için:

Bizim Yağ Ayçiçek

Patlıcanları alacalı soyuyoruz. Sonra dilimleyip Bizim Yağ Ayçiçekte kızartıyoruz. Bir tavaya Bizim Yağı koyup, soğanı ekleyip soğan pembeleşene kadar kavuruyoruz. İçine kıymayı, biberi ekleyip tekrar kavuruyoruz.

Domatesini, tuzunu, domates ve biber salçasını koyup kavuruyoruz. Patlıcanları tencereye dizip üzerine kıymalı harçtan koyuyoruz. Tekrar patlıcan tekrar kıyma koyup en üstünü domates dilimleri ve biberle süslüyoruz. 1 bardak kadar su koyup kısık ateşte pişiriyoruz.

Not: Patlıcanların ilk acılığının gitmesi için tuzlayıp bekletip yıkayarak kullanın.