



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

- 2 adet kuru soğan
- 4 adet orta boy patlıcan
- 500 gram dana kıyma
- 2 adet büyük domates
- 3 adet yeşil biber
- Yarım demet maydanoz
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- Yarım çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz
- Sosu için:
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1,5 su bardağı sıcak su
- Üzeri için:
- 1 adet domates
- 3 adet yeşil biber

Patlıcanları yıkayıp alaca soyun ve bir parmak kalınlığında dilimleyin.
Dilimlediğiniz patlıcanları yarım saat kadar bol tuzlu suda bekletin.
Bu esnada soğanları ve domatesleri küp küp biberleri ise ince ince doğrayın.
Kıymayı tavada yağ eklemeyen kavurun.
Ardından sırasıyla zeytinyağı, soğan, yeşil biber, salça ve domatesleri ilave edin.
Tuzunu ve baharatlarını da ekleyip iyice pişirin.
Son olarak 1 su bardağı sıcak suyu içine ekleyip kaynamasını bekleyin.
Maydanozları ince ince doğrayıp pişen kıymalı sosa ekleyin ve altını kapatın.
Tuzlu suda bekleyen patlıcanları fırın tepsisine dizin.
Üzerine zeytinyağı gezdirip tuz ekin ve fırında 200 derecede kızarana kadar pişirin.
Kızaran patlıcanların üzerine kıymalı sosu yayın.
Salçayı sıcak suyla karıştırıp açın ve patlıcanların üzerine gezdirin.
İri iri doğradığınız domates ve biberlerle yemeğinizi süsleyip tepsiyi yeniden fırına verin.
Biberler ve domatesler pişince çıkarıp soğumadan servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:145200 • adi:Patlıcan Oturtma • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2025 - 14:40