



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMA

- 1 kilogram patlıcan
- Yarım kilo yarım yağlı kıyma
- 2 orta boy soğan
- 4 adet sivribiber
- 1 adet kapy biber
- 3 diş sarımsak
- Yarım demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 2 adet domates
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı toz biber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1,5 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları bol yağda kızartın. Bir kısmını tepsiye dizin. İç harcını hazırlamak için önce kıyma, soğan, biberler, sarımsak ve domates, salça ve maydanozu kavurun. 1,5 su bardağı su ekleyin ve biraz daha pişirdikten sonra iç harcı tepsiye yayın. Kalan patlıcanları da iç harcını üzerine dizin. Fırında 200 derecede pişirin.

