



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

1 kg. patlıcan
300 gr. kıyma
2 büyük olgun domates
1 orta boy soğan
Yarım kaşık salça
Sivri biber
Maydanoz
Sıvı yağ
Tuz

Patlıcanlar yıkanır, alacalı soyulur. 2 cm. kalınlığında yuvarlak doğranır.

Bu arada tencereimizde yemeklik doğradığımız soğan ile yarım fincan sıvı yağ soğanlar ölünceye kadar kavrulur. Ardından kıyma eklenir ve devamlı karıştırılarak top top olması önlenir. Sıra salçaya gelir, o da ilave edilip karıştırılır. Daha sonra

küp küp doğranmış domatesler tencereyle buluşturulur. Bir miktar su ilave edilir ve kaynamaya bırakılır. Patlıcan çok çabuk pişen bir sebze olduğundan fazla suya gerek yoktur.

Patlıcanlar da kaynayan sosa atılıp, arzu edilirse acı biber ve 1 tatlı kaşığı tuz konup kısık ateşte pişmeye bırakılır.

10-15 dakika sonra suyunu çekip patlıcanlar yumuşayınca ocaktan indirilir. Doğranmış maydanoz ile servis edilir.

