



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN OTURTMA

3 adet ince uzun patlıcan  
250 gram kıyma  
1 büyük soğan  
2 adet tatlı sivri biber  
2 adet orta boy domates  
1 yemek kaşığı domates salçası  
Tuz, karabiber ve pul biber  
Sıvı yağ

Kıymalı harcı hazırlamadan önce alacalı soyduğunuz ve halka halka doğradığınız patlıcanları tuzu suda bekletin. Geniş bir tavaya koyacağınız sıvı yağda soğanları ve kıymayı kavurun. Biberleri de ilave ettikten sonra domates salçasını ekleyin. Kıymalı harca küp küp doğradığınız domates, baharatlar ve yarım çay bardağı sıcak suyu ilave edin. Sos suyunu tamamen çekmemeli. Sosu bir kenara ayırdıktan sonra yıkadığınız ve iyice kuruladığınız patlıcanları az yağda kızartın. Kızaran patlıcanları karniyarık tenceresine alın ve üzerine kıymalı sosu gezdirin. Tencerenin kapağını kapatarak orta ateşte 20 dakika pişirin.

