



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

www.sefabdullahusta.com

4 adet patlıcan
1 adet soğan
4 diş sarımsak
Yarım çay bardağı sıvı yağ
250 gr. kıyma
3 adet domates
1 çorba kaşığı biber salçası
1,5 çorba kaşığı domates salçası
2 çay kaşığı tuz
Patlıcanları kızartmak için sıvı yağ
Sıcak su

Patlıcanlarımızı alacalı soyup ılık ve tuzlu suda yarım saat kadar acılığının gitmesi için bekletiyoruz.

Patlıcanlarımızı kuruladıktan sonra halka halka doğrayıp kızgın yağda hafif pembeleşinceye kadar kızartıyoruz ve yağın süzdürmek için rulo peçete serdiğimiz borcama çıkartıyoruz. Kıymalı harcımız için, soğanları ve sarımsağı doğrayıp yağda hafif çevirdikten kıymayı ekliyoruz. Kıymanın pişmesine yakın kabuklarını soyup küp küp doğradığımız domatesleri ekliyoruz.

Domatesler suyunu vermeye başlayınca salçaları ve tuzu ekliyoruz.

10 dakika sonra kıymamızın altını kapatabiliriz. Tencerenin dibine süzdürdüğümüz patlıcanları diziyoruz, üstüne kıymalı sosumuzu koyuyoruz, yemeğimizin üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyip kısık ateşte 20 dakika pişiriyoruz. Yemeğimizi 10 dakika kadar dinlendirdikten sonra servis edebiliriz.

