



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMA

4 adet orta boy patlıcan
2 adet domates
4 adet biber
400 gram kıyma
2 diş sarımsak
1 adet soğan
Karabiber, pul biber, nane, kimyon, tuz
1 yemek kaşığı domates biber salçası karışımı
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Patlıcan kabuklarını çizgili kesin.
Akabinde patlıcanları parmak kalınlığında yuvarlak kesin.
Kıymanın içersine baharatları ve salçayı koyup karıştırın.
Bir fırın tepsisine patlıcanları dizin.
Üzerine kıymayı koyun.
Ardından biberleri uzun kesip kıymanın üzerine ekleyin.
En son domatesi parçalayıp üzerine serpiştirin.
Zeytinyağını gezdirip içine 2 su bardağı su ilave edip 170 derecelik fırına koyun.
40 dakika sonra yemeğiniz hazır!

