



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN OTURTMA

3 adet büyük boy patlıcan  
İç için;  
200 gram kıyma  
1 adet orta boy kuru soğan  
2 adet biber (kırmızı, yeşil)  
2 adet rendelenmiş domates  
1-2 diş sarımsak  
1 tutam maydanoz  
Pul biber  
Kırmızı toz biber  
Tuz  
Karabiber  
Kimyon  
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ  
Salçalı sosu için;  
2 yemek kaşığı salça  
2-3 su bardağı su

Patlıcanları, kalın halkalar halinde kesip, tuzlu suda beklettikten sonra, arkalı önlü kızartın.

Daha sonra tavada yağınızı, soğanı ve biberleri hafif soteleyip, üzerine kıymanızı atın ve onunla birlikte kıymalar iyice kendini bırakıncaya kadar kavrulsun.

Son olarak da domates rendesi, sarımsak ve baharatlar ile iyice suyunu çekinceye kadar karıştırıp kavrulsun.

Ocaktan almaya yakın, doğranmış maydanozu da ekleyerek, karıştırıp ocaktan alın.

Kızarmış patlıcanların ortalarını, iç harç ile doldurun.

Bütün patlıcanların dolma işlemi bittikten sonra, üzerine salçalı sos yapıp, fırına verin. 200 derece fırında pişirebilirsiniz.

Dilerseniz, fırından çıkmaya yakın, üzerine kaşar koyup erimesini sağlayıp, servis yapabilirsiniz.

