



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMASI

1 kg. çekirdeksiz patlıcan
150 gr. kıyma
2 orta boy soğan
2 orta boy domates
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber

Yağı eritip çentilmiş soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Kıymayı ilâve edip suyunu çekene kadar kısık ateşte kavurun. Domatesleri, karabiberi ve tuzu ilâve edip domatesler suyunu çekene kadar pişirin. Bir tarafta soğumaya bırakın. Patlıcanları yıkayıp çizgili olacak şekilde kabuklarını bir soyup bir soymayın. Parmak kalınlığında doğrayıp tuzlu suda yarım saat dinlendirin. Suyunu süzüp kurulayın. Bir tavada sıvı yağ kızdırıp patlıcanların her iki tarafını da hafifçe kızarana kadar kızartın. Yağını iyice süzüp yayvan bir tencereye dizin. Üzerine hazırladığınız kıymalı harcı döşeyin. 1 su bardağından biraz az sıcak su ilâvesiyle kısık ateşte 40 dakika kadar pişirin.