



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMASI

1 kg. patlıcan
200 gr kıyma
2 kaşık sade yağ yahut sıvı yağ
2 soğan
2 domates
1 bardak et suyu yahut su
Tuz
Karabiber

Bir kuşanede doğranmış soğanlarla yağı koyup ateşte pembeleştirin. Kıyma ve tuz ilave ettikten sonra 10 dakika pişirin. Karabiber ve doğranmış domates ilave edip suyunu çekinceye kadar pişirin.

Kıymalar pişmekte iken, diğer taraftan patlıcanları alaca şeklinde traş edin. Bir parmak eninde yuvarlaklar halinde kesin. Bol tuzlu suya atın.

Yarım saat sonra patlıcanları sudan çıkararak, hafif sıkmak suretiyle suları çıkarın, sonra bunları kızdırılmış yağda kızartın. Patlıcanları delikli kepçeyle çıkarıp bir tepsiye düzgün yerleştirin. Patlıcanların üstünü kıyma ile örtün. Su ilave edip pişirin.
