



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMA

Malzemesi

2 yemek kaşığı Tamek Salçacık

1 kg. patlıcan

500 gr. patates

200 gr. soğan

200 ml. sıvı yağ

800 gr. kıyma

½ demet maydanoz

500 ml. süt

6 adet yumurta

3 adet domates

Tuz

Karabiber

Soğanları kıyın, 2 yemek kaşığı yağ ile pembeleştirin. Kıymayı ilave edip, kavurun. Tamek Salçacığı katıp kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Maydanozu temizleyip incecik kıyın, bir yemek kaşığı kadar üzerine serpmek için ayırıp kalanı kıymaya katın. 1 su bardağı su ilave edip 20 dk. kısık ateşte pişirin. Patlıcanları soymadan uzunlamasına ½ cm. kalınlığında dilimleyip tuzlu suda bekletin. Patatesleri soyup aynı şekilde dilimleyin ve 5 dk. haşlayın. Patlıcanları sıkarak sudan çıkarın, kalan yağda hafifçe kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp fazla yağını emdirin. Yumurtaları sütle çırpın, tuz ve karabiberle tatlandırın. Bir fırın kabına önce patates dilimlerini, üzerine patlıcanların üçte ikisini dizip kıymalı sosu dökün. Kalan patlıcanları ve domates dilimleri en üste yerleştirin. Üzerine yumurtalı sütü dökün. 200° ısıtılmış fırının alttan 2. rafında 40-45 dk. pişirin. Ayırdığınız kıyılmış maydanozları serpip servis yapın.

[ML® Patlıcan Oturtma için tıklayın](#)