



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

3-4 adet patlıcan
250 gr kıyma,
1 büyük soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber
1,5 bardak sıcak su

Patlıcanları soyun ve tuzlu soğuk suda 25-20 dakika kadar bekletin. Sonrasında doğrayın ve kızgın yağda arkalı önlü kızartın. Önce kıymayı kavurun. Sonra doğranmış sivri biber ve soğanı ilave edin. Domatesin bir tanesin ve sarmısağı salçayla beraber kıymalı karışıma ilave edin. Bir tepsinin tabanına kızarttığınız patlıcanları dizin. Üzerine kıymalı harcı yayın. Ardından kalan patlıcanları dizin. Üzerine domatesleri yerleştirin.