



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMASI

Düzgün patlıcanları soymaksızın yalnız sap kısmını ayıklamak ve patlıcanları yıkamalldır. Sonra, ortalarından da yarım tertip yarmak ve biraz da oymalıdır. Bu vaziyette tavada yağda biraz kızartmalıdır.

Oturtma için hazırlanan iç, yâni birkaç baş çentilmiş soğanı yağda bayılttıktan sonra, münasip mikdar ince kıymayı fıstık, üzümle beraber, soğan tenceresine koyup birlikte orta derece kavurup ateşten almalı. Bu harca maydanoz, tuz, biber ve baharat dahi karıştırarak karınları yarılmış ve oyulmuş patlıcanların içlerine doldurmak. Dörde bölünmüş domatesle üzerleri süslenerek bir tepsiye muntazam dizmeli ve patlıcanları yarı örtecek kadar et suyu ve domates suyu da katarak ya fırında veyahut geniş bir mangalda pişirmelidir.

Not: Patlıcan oturtması ile karnıyarığı da hemen birbirinin aynıdır ve aynı malzeme ile yapılmaktadır. Yalnız oturtmanın patlıcanı üçe kesilip fincan gibi oyulur. Karnıyarık ise bütün olarak ortasından ayrılır. Lâkin karnıyarık, gösterişi itibariyle tercih edilmektedir. Sofrada, adam başına bir patlıcan, bir porsiyona denk görülmektedir.
