



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PATLICAN OTURTMA

- 2 bostan patlıcanı (kabukları şerit biçiminde soyulup, enine dilimlenmiş)
- 1 su bardağı rafine yağ
- 2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 orta boy soğan (ince kıyılmış)
- 250 gr yağsız kıyma
- 2 domates (ince doğranmış)
- 2 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı + 1 çay kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 2 küçük domates (ortadan ikiye bölünmüş)
- 2 dolmalık biber (çekirdekleri ve beyaz kısımları aykılanıp, her biri ortadan ikiye bölünmüş)

Patlıcanları genişçe bir kaba koyup, 1 çorba kaşığı tuz serpiniz. Patlıcanların üstünü 1 cm aşacak kadar su doldurup, kabı bir kenarda yarım saat bekletiniz.

Bu arada, orta boy bir tencereye tereyağı koyup, eritiniz. Soğanı koyup 3 dakika, renkleri pembeleşene kadar kavurunuz. Kıymayı ekleyip, sürekli karıştırarak, 8 dakika kavurunuz.

İnce doğranmış domatesi, suyu, kalan 1 çay kaşığı tuzu ve biberi katıp, 10 dakika daha pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı bir süzgeçten süzerek, suyunu ve süzgeçte kalan harcı ayrı ayrı saklayınız. Tuzlu suda bekleyen patlıcanları sudan çıkarıp, kağıt peçeteyle kurulayınız. Orta boy bir tavaya rafine yağı koyup, kızdırınız. Patlıcanları koyup, pembeleşene kadar kızarttıktan sonra, delikli kepçe ile tavadan alarak, bir tepsiye yanyana diziniz.

Kıymalı harca, maydanozu karıştırınız. Kıymalı harcı kaşıkla, tepsideki patlıcanların üstüne eşit olarak döşeyiniz. Ortadan ikiye bölünmüş domatesleri ve dolmalık biberleri en üste yerleştiriniz. Süzmüş olduğunuz harç suyunu tepsiye döküp, tepsiyi üstü kapalı olarak fırına sürünüz. 30 dakika pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alıp, servis ediniz.