



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

4 TANE TOPHANE PATLICAN
250 GR KIYMA
2-3 TANE BİBER
3 TANE DOMATES
1 TANE KURU SOĞAN

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bir süre beklettikten sonra sıkıp kağıt havlu ile kurulayıp kızarttım. Diğer tarafta bir soğanı yemeklik doğrayıp margarinle biraz pembeleştirip sivri biberleri ve kıymayı ilave ettim iyice kavrulduktan sonra 2-3 tane doğranmış domates ve tuzu ekleyip kıymanın iyice kavrulmasını sağladım altını kapattıktan sonra karabiber ve maydanoz ekleyip tepsiye dizdiğim patlıcanların üzerine yaydım, bir su bardağı kadar sıcak su ekleyip fırınladım.