



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

Necip Usta

2 adet bostan patlıcanı
2 su bardağı su
1 bardak rafine yağı (kızartma için)
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 bağ kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı yağ
2 adet küçük domates
1 adet ince kıyılmış soğan ortadan 2'ye ayrılmış
250 gram yağsız kıyma
2 adet dolma biber, ortadan 2'ye yarılmış ince doğranmış
2 adet orta boy domates

- 1) Patlıcanları alt ve üst kısımlarından 1'er santim kesip atınız; kabuklarını 1'er santim arayla, arada kabuk bırakarak soyunuz. Yan yatırıp 1'er parmak kalınlığında doğrayınız. Patlıcanların ortasını bir külâh gibi hafifçe oyunuz.
- 2) Sonra patlıcanları tavada kızdırılmış yağa atarak, pembeleşinceye kadar kızartınız. Yağını süzerek tavadan çıkarınız.
- 3) 1 kaşık yağ soğanla bir tencereye koyup orta ateşte karıştırarak 3 dakika kavurunuz.
- 4) Kıymayı ilâve edip hızlı ateşte 5 dakika karıştırarak kavurduktan sonra kıyılmış domates, su ve tuzunu ilâve edip 15 dakika pişirip çukur bir kabin üzerine ince bir süzgeç koyup, kıymayı içine dökünüz.
- 5) Süzülen kıymaya 1 bağ kıyılmış maydanoz karıştırıp eşit şekilde patlıcanların üstüne doldurunuz.
- 6) Üzerlerine 2'ye yarılmış domates ve biberleri koyup, kıymadan süzülen suyu da ilâve edip, ağzı iyice kapalı olarak ağır ateşte 30 dakika pişirip servis yapınız.