



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
200 gr kıyma
1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
4 Adet yeşil biber
1 Çay Kaşığı karabiber
4 Adet Domates
1 Su Bardağı su
1 Adet soğan
4 Adet Patlıcan (büyük boy)

Bir tencereye Sana ve ince kıyılmış soğanları koyun;pembeleşinceye kadar kavurun. Üzerine kıyma, tuz, karabiber ilave edin .Hepsini birlikte yine kavurun. Kıymanın rengi dönene kadar. Domatesleri ilave edin ,sularını çekinceye kadar pişirin. 4-5 cm kalınlıkta halka halka dilimlediğimiz patlıcanları tavada, hafif pembe bir renk alıncaya kadar kızartın. Yağını süzerek düz bir tencereye alın. Kıymayı patlıcanların üzerine döşeyin. Üzerlerine domatesleri koyun. Aralarına halka halka doğradığımız yeşil biberleri serpin. Patlıcanların üzerindeki kıyma ve domateslerin dağılmaması için suyu tencerenin kenarından verin. Orta hararettteki ateşte 20 dakika pişirin. Servise hazır.