



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

5 adet kalın patlıcan
150 gr. margarin
2 orta soğan
125 kıyma
2 orta domates
3/4 bardak su veya et suyu
1 kahve kaşığı karabiber
3 tatlı kaşığı tuz.

Bir kaba, küçük küçük doğranmış soğanları ve 2 kaşık margarin koyarak soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Sonra soğanlara kıymayı ilâve ederek hepsini birlikte 10 dakika kavurun, bunlara tuz, karabiber, kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış, küçük küçük doğranmış domatesleri de ilâve ederek, domatesler sularını çekinceye kadar pişirin. Sonra ateşten indirin. Bu iş bitince patlıcanların kabuklarını alaca alaca soyun, ikişer parmak eninde yuvarlak yuvarlak doğrayın ve tuzlu suya atın. Yarım saat sonra patlıcanları hafifçe sıkın ve bir tavaya margarin koyarak kızdırın. Patlıcanları favaya atın her iki tarafları da pembemsi bir renk alınca delikli kepece ile tavadan çıkararak bir tepsiye muntazam olarak döşeyin. Patlıcanların üzerine, kuşanede ki kıymayı eşit olarak dağıtın ve hepsini kıyma ile örtün. Sonra tepsiye ılık su veya et suyu ilâve ederek tuz serpin. Tepsinin kapağını kapatarak ateş üzerine oturtun ve 30 - 35 dakika pişirdikten sonra servis yapın.

[ML® Patlıcan Oturtma için tıklayın](#)

