



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

1 kg Kemer Patlıcan
1/2 kg Dana Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
2 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
1/2 Demet Maydanoz
1 Çorba Kaşığı Domates Salçası
2 Adet Olgun Domates
2 Adet Sivribiber
6 Diş Sarımsak
2 Çay Kaşığı Karabiber
2 Çay Kaşığı Kırmızı Pulbiber
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Adet Kesme Şeker
2 Su Bardağı Sıvıyağ

Patlıcanları yıkayıp alacalı soyduktan sonra 1,5 cm kalınlığında halkalar halinde doğrayalım. Tuzlu suda 10-15 dakika bekletelim. Soğanları küp küp doğrayıp 2 yemek kaşığı sıvıyağ döktüğümüz teflon tencerede soteleyelim. Kıyma, salça ve baharatları ekleyip sotelemeye devam edelim. İncecik doğranmış sivribiber, sarımsak, kesme şeker ve rendelenmiş domatesleri ekleyelim. Bu şekilde 5-10 dakika kadar pişirelim. Kıyma, suyunu iyice çekince incecik kıyılmış maydanozları ilave edelim. Ocağın altını kapatıp tencereyi kenara alalım. Kızartma tenceresine yağı koyup altını yakalım. Suda bekleyen patlıcanları çıkartıp kuruladıktan sonra iyice kızan yağa atalım. Hepsi kızarınca havlu kâğıt serilmiş geniş bir servis tabağına alıp fazla yağını çekirelim. Patlıcanları teflon tenceredeki kıymalı harcın içine dökelim. 2 su bardağı kadar sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişirelim. İnce kıyılmış maydanozla süsleyip servis yapalım.