



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 kg yuvarlak patlıcan
250 g orta yağlı kıyma
2 kaşık tereyağı tereyağı
2 orta boy soğan
2 domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı kırmızı biber
10 dal maydanoz
2 su bardağı et suyu

Patlıcanların baş ve dip kısımları kesilerek ortadan ikiye bölünür.
İçleri oyularak tuzlu suda bekletilir.
Soğan ve kıyma yağda kavrulur, dolates eklenir.
Tuz ve biber eklendikten sonra suyu çekilinceye kadar pişirmeye devam edilir.
Kıyılmış maydanoz eklenerek ateşten alınır.
Patlıcanların içleri doldurulduktan sonra tepsiye dizilir.
Et suyu ekleyerek ocakta veya fırında pişmeye bırakılır.
Suyunu çektikçe sıcak et suyu ekleyerek patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirilir.