



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN OTURTMA

4 adet patlıcan
1 adet kuru soğan
4 adet sivribiber
300 gr kıyma
3 adet domates
2 bardak sıvıyağ
75 gr margarin
yarım bağ maydanoz
1 tutam karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Malzemeler kişi sayısı ve tepsiye göre değişeceğinden sayı vermedim ben 4 tane büyük tophane patlıcanından yaptım küçük bir borcam tepsiye hazırladım, patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda bir süre beklettikten sonra sıkıp kağıt havlu ile kurulayıp kızarttım. Diğer tarafta bir soğanı yemeklik doğrayıp margarinle biraz pembeleştirip sivri biberleri ve kıymayı ilave ettim iyice kavrulduktan sonra 3 tane doğranmış domates ve tuzu ekleyip kıymanın iyice kavrulmasını sağladım altını kapattıktan sonra karabiber ve maydanoz ekleyip tepsiye dizdiğim patlıcanların üzerine yaydım, bir su bardağı kadar sıcak su ekleyip fırınladım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 03.02.2023