



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMA

4-5 adet iri bostan patlıcanı
1 bardak kadar çiçekyağı
3 adet soğan
200 gram kıyma
4 tane orta domates
1 küçük paket yağ
yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber.

Patlıcanlar dörder parmak kalınlığında enine olmak üzere kesilip, ilderde piştiği zaman üste gelecek olan kısımları keskin bir bıçak ile takriben bir santim kadar oyulur ve bu patlıcanlar çiçek yağında sararıncaya kadar kızartılır. Bundan sonra alınıp pişirilecek olan tercihan genişçe bir tepsiye oyuk tarafları yukarı gelmek üzere sıralanır. Tencereye konmuş olan sade yağda irice doğranmış soğan 2 - 3 dakika kadar kavrulup buna kıymalar da katılıp 5 - 6 dakika daha kavrulduktan sonra, kabukları sıcak suya batıp çıkarılarak tamamen soyulmuş ve çekirdekleri temizlenip ufak doğranmış domatesler, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve biber de ilave edilip karıştırılır ve 15-20 dakika kadar pişirilir ve suyu süzgeçte süzülüp üstte kalan kıymalar tepsideki patlıcanların içine doldurulup üstlerine de kapak gibi birer dilim domates kapatılır. Süzgeçten süzülen suyu da tepsinin kenarlarından ilave edilip üstüne bir kapak kapanarak ağır ateşte yarım saat kadar pişirilir, sıcak servis yapılır.

[ML® Patlıcan Orta için tıklayın](#)