



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN OTURTMASI

Patlıcanların kabuklarını 3 - 4 yerinden ince ince soyup 2 ya da 3 parçaya ayırınız. Bir tarafından biraz oyarak fincan şekli veriniz. Yıkayıp tuzladıktan sonra sadeyağla kızartıp kaba alınız. Tencereye 2 - 3 soğan çenterek 1,5 kaşık sadeyağ ile öldürünüz. İçine 300 er gram ince kıyma, fıstık, üzüm atarak pembeleşinceye kadar kavurup indiriniz. Kıyılmış maydanoz, tuz, biber ve baharat karıştırarak patlıcanları doldurunuz. Sahan ya da kenarlı bir tepsiye dizerek üzerlerine birer domates dilimi, yarısını geçinceye dek domates suyu ile etsuyu koyup, kapalı olarak orta ateşte pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:53779 • adı:Patlıcan Oturtması • gönderen:solo • indirme tarihi:18.09.2024 - 22:44