



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN RÜYASI

Aynur Yılmaz

1 kilogram patlıcan
5 adet küçük domates
6 adet soğan
5 adet sivri biber
½ kg orta yağlı kıyma
1 yemek kaşığı salça
3 kaşık zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Soğanın bir tanesi rendelenir tuz, karabiber ve istenilen baharatlarla kıyma eklenerek iyice yoğurulup yuvarlak köfteler yapılır. Patlıcanlar araları koparılmadan yarımşar cm aralıklarla kesilip tuzlu suda bekletilir. Köfteler kesilen patlıcanların arsına yerleştirilir. Aynı şekilde soğan ve domateslerde kesilerek arasına köfteler koyulup tepsiye dizilir. Zeytinyağında salça karıştırılarak patlıcanların üzerine gezdirilip yarım su bardağı su ilave edilir. 175 derece ısıtılmış fırında yarım saat kızarana kadar pişirilir.

