



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TARTAR

www.vzug.com

- 2 patlıcan
- Zeytinyağı
- Tuz
- Karabiber
- 1 ay kaşığı arpacık soğanı, ince küp şeklinde doğranmış
- 1 diş sarımsak, ezilmiş
- 1 ay kaşığı fesleğen yaprağı, ince doğranmış
- 1 ay kaşığı maydanoz, yaprakları kopartılıp, ince doğranmış
- 1 ay kaşığı frenk soğanı, ince doğranmış

Patlıcanların sap ve çiçeklerini kesin, boyuna dört dilim olarak kesin.
Patlıcan dilimlerini tepsideki fırın kağıdının üzerine koyun. Sivri bir bıçakla etin içine küçük kesikler atın, zeytinyağı ile tuz ve karabiber karıştırın ve dilimlere bolca sürün. Tepsiyi ısıtılmış fırına koyun. Fırınlayın. Pişirme sonrasında patlıcan kabuklarını çıkarın, eti doğrayın, arpacık soğanı, sarımsak ve baharat ekleyin.

