



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ÜSTÜ

2 adet topan patlıcan
300 gr kıyma
1 baş soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Kızartma yağı
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı tuz

Patlıcanlar çok güzel yıkanır, kabuklu olarak enine 5 parçaya kesilir. Tavaya derin yağ konur, iyice kızınca patlıcan dilimleri kızartılır. Sonra bir fırın kabına yan yana dizilir. Diğer yanda soğan ince kıyılır, tavaya atılır, tereyağı ilave edilir, pembeleşene kadar kavrulur. Kıyma ve salça eklenir, 15 dakika kadar ezerek pişirilir. Tuz ve karabiber serpilir. Kıymalı karışım patlıcanların üzerine taksin edilir. Her birinin üzerine 1'er dilim domates konur. Su, salça ve tuz karışımı kenardan gezdirilir. 180 derece fırında yaklaşık 15 dakika pişirilir.