



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN YARIK

6 Adet patlıcan
2 adet soğan
3 adet domates
250 gr. kıyma
3 kaşık yağ
yarım demet maydanoz
2 adet sivri biber
tuz
karabiber

Patlıcanların başını ve sert taraflarını kesin. Ortalarını kayak şeklinde oyup çıkarın. Kızgın yağda hafif pembeleşene kadar kızartın. Kıymanın çoğunu küçük doğranmış soğan, yeşil biber ve yağla kavurun. Kabukları soyulmuş, fındık kadar doğranmış 2 domates ialeve edip bununla da kavurun. Ateşten alıp kalan kıymayı, tuz, karabiberi koyu, karıştırın. Patlıcanların oyuk kısmı üzeri gelecek şekilde tepsiye dizin, üzerine biber domates dilimleri koyun, su ilavesiyle fırında 15 dakika pişirin. Fırından alınca maydanoz serperek servis yapın.