



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KIYMALI GÖZLEME

- 3 su bardağı un (hamur için)
- 1 tatlı kaşığı kurumaya (hamur için)
- 1 tatlı kaşığı tuz (hamur için)
- 2 su bardağı ılık su (hamur için)
- 3 adet közlenmiş patlıcan
- 2 diş sarımsak
- 100 gr kıyma
- 1 adet soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz, karabiber
- 1 kase yoğurt
- 3 çorba kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı toz kırmızı biber

Karıştırma kabına un, maya ve tuzu alın. Alabildiği kadar su ile hamuru yoğurun. Hamur hazır olunca dinlenmeye bırakın.

İç harcı için közlenmiş patlıcanları incecik doğrayın. Üzerine rendelenmiş soğan, salça ve kıyma ekleyerek karıştırın. İç harç hazır olunca dinlendirilen hamuru bezelere ayırın. Her bir bezeyi olabildiğince ince açın.

Hamurun yarısına iç harçtan sürerek hamuru kapatın. Bütün hamur için işlemi uygulayın. Gözlemeleri sacda ya da tavada pişirin. Piştikten sonra sıcakken üzerine sanayağı sürerek servis yapın.