



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI LOKMA

- 1 paket Banvit Hindi Lokma Izgara
- 2 adet patlıcan (5 mm kalınlığında verev kesilmiş)
- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı limon suyu
- 1 tatlı kaşığı taze kekik
- 3 adet büyük boy domates (2 cm kalınlığında halka kesilmiş)
- 100 gr mantar (ince kıyılmış)
- 2 diş sarımsak (dövülmüş)
- 2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Derin bir tencerede 2 lt suyu kaynama noktasına kadar ısıtın. Patlıcan dilimlerini 1-2 keredede kaynar suya koyup, 30 san. haşlayın. Delikli kepçe ile süzerek kağıt havlu üzerine çıkarıp, fazla sularını alın.

Tereyağı ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp, etleri yerleştirin. Hızlı ateşte her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 3'er dak. pişirin.

Ateşi kısın. 4 çorba kaşığı su ve limon suyu gezdirip, tuz, karabiber ve kekik serpin. Tencerenin kapağını kapatıp, etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 5-6 dak. pişirin.

Kalın dipli ve yayvan bir tencerede 1 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtın. Patlıcanları 3 keredede tek sıra halinde dizin. Bir kez çevirerek, her iki yüzleri altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Tencereye yeni patlıcanları yerleştirmeden önce her seferinde 1 tatlı kaşığı zeytinyağı ilave edip, ısıtın. Patlıcanları kısa kenarlı porsiyonluk fırın kaplarına dizin.

Aynı tencerede kalan zeytinyağını ısıtın. Domatesleri de patlıcanlar gibi kızartıp, patlıcanların üzerine dizin. Etleri süzerek alıp, domateslerin üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 100°C fırına yerleştirip, sosunu hazırlayıncaya kadar sıcak tutun.

Etleri pişirdiğiniz tencereyi tekrar ateşe koyun. Orta ateşte kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın.

Mantarları, sarımsağı ve taze soğanı ekleyin. Ara ara karıştırarak yaklaşık 10 dak. pişirin.

Patlıcanlı etleri fırından çıkarın. Üzerine mantarlı sos döküp, servis yapın.

