



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI PATLICAN SANDALI

3 adet dolgun patlıcan
1 adet soğan
2 diş sarımsak
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz
1 su bardağı su
1 kahve fincanı sıvıyağ
Üzeri için;
1 kase rende kaşar

Patlıcanlar çok güzel yıkanır. Soymadan boyuna kesilir ve içi kaşıkla oyularak boşaltılır. Tavaya sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır, pembeleştirilir. Salça ilave edilir. Küçük küçük doğranmış patlıcan parçaları, ve ezilmiş sarımsaklar atılır. Tuz ve karabiber serpilir. Su eklenir ve bir taşım pişirilir. Yarım patlıcanlar fırın kabına dizilir. İçleri hazırlanan içle doldurulur. Üzerlerine kaşar rendesi paylaşılır. 180 derece fırında patlıcanlar yumuşayana kadar pişirilir.