



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PÜR LEZZET

50 Gr Sana Klasik
1 su bardağı su
1 Çay Kaşığı tuz
2 Adet patlıcan
1 Çay Kaşığı karabiber
2 Adet domates, yuvarlak dilimlenmiş
1 baş maydanoz
2 Adet kırmızı biber, yuvarlak dilimlenmiş
500 gr kıyma

2 adet patlıcan alaca soyulur ve kalın yuvarlak bir şekilde kesilir kızartılır Başka bir kaptaki 500 gr kıyma, maydanoz, tuz ve karabiberi yoğrulur. Ardından pişireceğimiz fırın kabına domateslerin ve biberlerin yarısı dizilir ve kızarmış patlıcanlar üstüne dizilir. Patlıcanların üstüne kıyma yayılarak kalan domates ve biberlerle işlem bitirilir. Suyu eklenir ardından önceden 180 derece ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirilerek servis edilir.