



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARIMSAKLI PATLICAN TAVASI

4 adet patlıcan
6 diř sarımsak
200 gr kıyma
1 orba kaşığı salça
4 orba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı su

Patlıcanlar ubuklu soyulur, kuşbaşından biraz bk doğranır, tuzlu suya bırakılır. 20 dakika bekletilir. Bu arada tavaya yağ konur, ısınına kıyma eklenir. Orta ateşte suyunu bırakıp çekene dek kavrulur. Doğranmış sarımsaklar ilave edilir. 1-2 dakika sonra salça ve tuz ilave edilir, ateşten alınır. Patlıcanlar sıdan alınır, szgee çıkarılır. Sonra yayvan bir tencereye konur. zerine hazırlanan kıymalı i ve 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak kapatılır, orta ateşte 25 dakika pişirilir.