



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ KIYMALI PATLICAN

4 adet patlıcan
1 adet soğan
2 adet rendelenmiş domates
2 diş sarımsak
1 demet maydanoz
Biraz domates salçası
Biraz biber salçası
Biraz tuz
Biraz karabiber
100 gram sıvıyağ
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı su

Soğanları ince ince kıyın, yağda kavurun.

Sarımsakları rendeleyin.

Baharatları, salçayı ve sarımsakları soğana ilave edin.

Biraz kavrulduktan sonra rendelenmiş domatesi dökün.

Maydanozu doğrayın .

Şehriye ile birlikte iç harca karıştırın.

Patlıcanları ayrı bir tavada kızarttıktan ve soğuttuktan sonra iç harç ile doldurup 2 bardak su ekleyip 30-35 dakika pişirin.