



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOYALI PATLICAN

2 adet bostan patlıcan
300 gr. soya kıyması
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
2 adet domates
3 adet sivri biber
1 yemek kaşığı margarin
Tuz
Karabiber
Kekik
Kürdan

Patlıcanlar alacalı soyulur. 2 parmak kalınlığında doğranır. Elektrikli ızgarada (ya da dumansız ızgara) biraz sana margarinle önü ve arkası kızartılır. Fırın tepsisine alınır. Soya kıyması çukur bir kabın içinde 1 bardak kaynar su ile ıslatılır, demlenince iyice sıkılır. Yemeklik doğranmış soğan margarinle biraz kavrulur. Salçası konulup biraz daha çevrilir. Soya kıyması ilave edilip bir süre daha karıştırılır. Tuzu, karabiberi ve kekiği ilave edilir. Patlıcanların üzerine paylaştırılır. Halka doğranmış domates ve uzun sivri biberler patlıcan kebabının üzerine yerleştirilir ve kürdan ile tutturulur. Tepsie yarım bardak su konulup 200° fırında 20 dakika pişirilir.

