



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YELPAZE PATLICAN

2 adet patlıcan
500 gram kıyma
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Pul biber
Karabiber
Kırmızı toz biber
Kekik
Tuz
Sosu için:
1,5 yemek kaşığı domates salçası
2 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş rendelenmiş sarımsak
Kekik
Tuz

Patlıcanları yıkayıp saplarını kestikten sonra boydan ikiye bölün.
Düz tarafını tezgaha yerleştirdiğiniz patlıcanların üzerine 1 santimetre aralıkta derin kesikler atın.
Her 6-7 kesikte bir dilimleyip patlıcanı ayırın.
Patlıcanları tuzlu suda 30 dakika kadar bekletin.
Bu esnada soğan ve sarımsağı rendeleyip tuz ve baharatlarla birlikte kıymaya ekleyin ve yoğurun.
Yoğurduğunuz harcı suyunu süzdüğünüz patlıcanların kesiklerine taşımadan doldurun ve fırın kabına yerleştirin.
Sos malzemelerini ayrı bir kasede karıştırıp sosu patlıcanların üzerine dökün.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra yemeği fırına verin.
Sosu bir kaşık yardımıyla ara ara patlıcanların üzerine gezdirerek yemeğinizi pişirin.
Sıcak servis edin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 01.12.2021