



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ PATLICAN

30 gr margarin
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 adet bostan patlicanı
1 çay bardağı siyah zeytin
2 adet domates
300 gram kıyma
2 çorba kaşığı kapari
Yarım demet maydanoz
3-4 dal taze kekik
6 adet kiraz domates
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak patlıcanları boylamasına ikiye bölüp içlerini çıkarın. Üzerlerine sıvıyağı sürüp kenara alın. Zeytinleri ikiye kesip çekirdeklerini çıkarın. Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp doğrayın. Margarini geniş bir tavaya alıp üzerine kıymayı ilave edin. 1-2 dakika sonra patlıcanların içinden çıkan parçaları küp doğrayıp üzerine ilave edin. Patlıcanların rengi dönünce domatesleri ekleyin. Tüm malzemeyi birlikte birkaç dakika daha soteleyip ocaktan alın. Kıyılmış maydanoz ve kaparileri de harca ekleyip karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Hazırladığınız harcı patlıcanların içine paylaştırıp bir fırın tepsisine koyun. Üzerini alüminyum folyo ile kapatarak önceden ısıtılmış 200 derece fırında patlıcanlar pişene kadar tutun. Kekik dalları ve kiraz domateslerle süsleyerek servis yapın.