



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PATLICAN OTURTMA



4 Adet iri patlıcan
1 İri baş kuru soğan
250 gr. kıyma
2 Adet orta boy domates
1 Çorba kaşığı salça
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
1 Çay bardağı sıvıyağ

- # Soğan yemeklik olarak ince kıyılır, içerisine 3 çorba kaşığı yağ olan tencereye konur.
- # Soğan pembeleşinceye kadar kavrulur, kıyma eklenir, kıyma suyunu salıp çekince salça, karabiber ve tuz eklenir, 5 dakika daha pişirilir, ocaktan alınır.
- # Patlıcanlar çubuklu soyulur, her patlıcan enine 4 eşit parçaya kesilir.
- # Patlıcan dolması yapar gibi, ancak fazla derin olmayacak şekilde hafifçe oyulur. Tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Tuzlu sudan alınır, yıkanır, süzülür, kurulanır.
- # Patlıcanlar içerisinde az yağ bulunan tavada hafifçe kızartılır.
- # Kızaran patlıcanlar yayvan bir tencereye dizilir, oyuk orta kısımlarına hazırlanan kıymalı iç konur, üzerlerine 1'er dilim domates konur.
- # Tencereye 2 su bardağı sıcak su konur, 25 dakika orta ateşte pişirilip, sıcak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse patlıcan oturtma 190 derecelik fırında 20-25 dakika pişirilerek de hazırlanabilir.