



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

## PATLICAN YEMEĐİ



1 kg patlıcan  
200 gr kıyma  
2 adet kuru sođan  
2 diř sarımsak  
3 adet sivri biber  
3 adet domates  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz

- # nce patlıcanlar ubuklu soyulur, kuşbaşı Őeklinde doğranır, tuzlu suya atılır ve yarım saat bekletilir.
- # Sođanlar, sivri biberler ve sarımsaklar ince kıyılır. Domatesler kp küp doğranır.
- # Tencereye sıvıyağ konur, orta ateşe oturtulur, ısınınca soğan atılır, Őeffaflařana kadar kavrulur.
- # Kıyma eklenir, suyunu bırakınca biber ve sarımsak ilave edilir. 5-6 dakika sonra domates konur, Őeklini kaybedene kadar pişirilir.
- # Hazırlanan harcın yarısı bir tabağa alınır. Sudan alınan patlıcanlar tencereye atılır, düzeltilir.
- # zerine ayrılan kıymalı harç yayılır, kapak kapatılır. Kaynamaya başlayınca ateş kısılır ve 30 dakika pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

**Not:** Patlıcanlar önceden kızartılarak da bu tarif hazırlanabilir.