

Patlican Oturtma

Malzemeler

4 tane patlican
300 gram kiyma (cok yagli olmasin)
2 adet domates
3 adet sivri biber
2 kasik zeytinyagi
2 tatli kasigi salca
2 su bardagi sicak su
Tuz, karabiber, pulbiber
Kizartmak icin siviyağ

Yapilisi

Patlicanlari alacali soyup 1 cm kalinliginda yuvarlak olarak dograyin ve tuzlu suda acisinin cikmasi icin bekletin.

Diger yandan kiymayi ve rendelenmis sogani tavaya alip iyice kavurun. Suyunu cektikten sonra yagi,1 tatli kasigi salcayi, sivri biberin 1 tanesini ve domatesin 1 tanesini dograyip baharatlarini ilave pisirin.

Tuzlu sudan aldiginiz patlicanlarin suyunu iyice sikarak isinmis olan yagda hafif kizartin.

Derin olmayan bir tencereye kizarttiginiz patlicanlari alip uzerine kavurdugunuz kiymayi esit sekilde yayın. En uste ayirdiginiz biber ve domatesleri dilimleyip 1 tatli kasigi salcayi da sicak su ve tuz ilave ederek acin. Yemegin uzerine gezdirin.

Once acik ateste kaynadiktan sonra kisik ateste domates ve biberler yumusayincaya kadar pisirin.Servis icin hazir.AFIYET OLSUN:)