



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN PATLICAN (ŞANLIURFA)

<https://www.urfaurfa.com>

7 adet küçük patlıcan
1/2 kg parça et
yarım kilo domates
1 kaşık nar pekmezi
250 gr. nohut
Tuz

Birgün önceden ıslatılmış nohut ve doğranmış etler 5 bardak suda 1 saat haşlanır, Patlıcanlar soyulur ve domateslerle beraber tencereye atılır, üzerine nar pekmezi dökülür, tuz eklenir ve 1 saat kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.