



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ KURU PATLICAN

100 gram kuru patlıcan
1 su bardağı haşlanmış nohut
400 gram jülyen doğranmış dana eti
1 yemek kaşığı salça
2 adet soğan
1 çay kaşığı kimyon tohumu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tencereye su koyup kaynatın. Kaynayınca kuru patlıcanları ilave edip 5 dakika haşlayın. Altını kapatıp 5 dakika suyun içinde bekletin. Beklettiğiniz patlıcanları delikli bir kaşık yardımıyla süzün. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 4 yemek kaşığı zeytinyağı ve dana etlerini ilave edip 5-6 dakika kavurun. 1 bardak su ilave edip kapağını kapatın, kaynayana kadar yüksek kaynadıktan sonra kısık ateşte 15 dakika pişirin. Soğanları piyazlık doğrayın. Doğradığınız soğanları tencereye ilave edip 3-4 dakika kavurun. Salça ekleyip karıştırın. Haşladığınız kuru patlıcanları, haşlanmış nohutları, tuz ve 2 bardak su ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 15 dakika pişirin. Kimyon tohumu ve karabiber ekleyip karıştırın.