



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN

300 gram kuşbaşı kuzu eti
3 adet patlıcan
3 adet domates
2 adet soğan
3-4 adet sivri biber
2-3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanların kabuklarını alaca soyup küp küp doğrayın. Doğradığınız patlıcanları acılarının çıkması için tuzlu su dolu bir kaptaki bekletin. Soğanları yemeklik doğrayın. Domatesleri küp doğrayın. Biberlerin çekirdekli kısımlarını ayıklayıp doğrayın. Sarımsakları ince doğrayın. Tencereyi ocağa alıp ısıtın. Isınınca 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve kuzu etlerini ilave edip 5-6 dakika kavurun. 1 bardak su ilave edip kapağını kapatın. Altını kısıp 10 dakika pişirin. Üzerlerine doğradığınız soğanları ve sarımsakları ekleyip 3-4 dakika daha pişirin. Salça ilave edip karıştırın. Doğradığınız biberleri, patlıcanları ve domatesleri, tuzunu ve 2 bardak su ilave edip kapağını kapatın. Kısık ateşte 15-20 dakika pişirin. Karabiber ile tatlandırıp karıştırın ve altını kapatın.
