



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## FIRINDA PATLICANLI KUZU KABURGA (HALEP SURIYE)

2 kg kuzu kaburga  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı margarin  
3 adet patlıcan  
6 adet sivri biber  
4 adet domates  
1 tatlı kaşığı tuz  
Kızarmak için sıvıyağ

Kaburgaya elle salça sürülür. Tavaya sana margarin bırakılır. Salçalı kaburga hızlı ateşte renk alana kadar kızartılır. Sonra düdüklü tencereye konur. Üzerine biraz su eklenir. Pim çıktıktan sonra 18 dakika pişirilir. Bu arada patlıcanlar yollu soyulur, enine ortadan kesilir. Baş kısımlarına artı şeklinde çentik atılır. Kızgın yağda yarım kızartılır. Biberlerin başları alınır, ortadan ikiye kesilir. Domatesler de 4 eşit parçaya kesilir. Biber ve patlıcan da yarım kızartılır. Fırın kabının ortasına haşlanan et konur. Etrafına kızaran sebzeler dizilir. Tuz serpilir. Önceden ısıtılan 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.