



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KISTIRMA

4 adet kemer patlıcan
6-7 adet kabukları soyulmuş domates
3 yemek kaşığı margarin
6-7 diş sarımsak
250 gr kuşbaşıdan küçük et
1 -2 küçük parça limon tuzu
1 adet kesme şeker
Tuz

Etimizi biraz suyunu çekene kadar sana yağında kavuralım.

İçine doğradığımız domatesleride ekleyelim.

Üzerine 1 su bardağı kadarda su ilave edelim ve etler yumuşayana kadar pişirelim. Patlıcanları alca soyalım 3-4 parmak kalınlığında keselim.

Kesilen patlıcanları uzunlamasına koparmadan dörde keselim tuzlu suda ıslatalım. Patlıcanları süzerek pişen etlerin üzerine ilave edelim sarımsakları, tuzunu, şekerini ve limon tuzunu ilave edelim. Patlıcanlar yumuşayana kadar pişirelim sıcak sıcak servis yapalım.

