



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ PATLICAN SÖĞÜRME (HATAY)

Hatay İl Kültür Turizm Müdürlüğü

400 gr. kuzu eti
1 adet kuru soğan
3 adet domates
150 gr. tereyağı
1 kg. patlıcan
1 yemek kaşığı pul biber
5 diş sarımsak

Patlıcanlar yağda veya ızgarada bütün olarak pişirilir. Sıcakken kabukları soyulur ve ince ince kıyılır. Pul biber ilave edilir. Bir tavada kıyılmış soğan ve sarımsak tereyağında kavrulur. Kuzu eti ilave edilir ve suyunu çekene kadar 20 dakika pişirilir. Domatesler de eklenir 10 dakika daha pişirilir. Servis tabağına patlıcanlar konur üzerine etli karışım ilave edilir. İstenilen şekilde süslenerek servis edilir.

[ML® Söğürme için tıklayın](#)

[ML® Söğürme \(görsel\)](#)



Fotoğraf "ziynet yılmaz" tarafından gönderildi. 28.10.2016