MEFTUNE (DİYARBAKIR)

Gerekli Malzemeler:
1 kg koyun kuşbaşı
1.5 kg patlıcan
1 kg domates
2 çorba kaşığı sumak
1 su bardağı su
Tuz
Pul biber

Hazırlanışı :
Eti yıkayıp tuzla ovarak tencerenin tabanına yayın. 2 çorba kaşığı sumağı 1 su bardağı suyla karıştırıp 15 dakika bekletin. İnce bir tülbentten geçirerek süzün. Patlıcanların kabuklarını alacalı soyun. Boyuna dörde bölüp küçük küçük doğrayın. Tuzlu suda bekletip süzün. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri tenceredeki etin üzerine yerleştirin. Sumak suyunu ilave edip tuz ve pulbiber serpin. Orta ateşte etler yumuşayıncaya kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:54388 • adı:Meftune (Diyarbakır) • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:08