KEMİK ETLİ PATLICAN (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER
800 gr. patlıcan
500 gr. domates
400 gr. kemikli kuzu kol
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI
Kuzu kol kemikleri ile beraber küçük parçalara bölünüp bir tepsiye alınır. Patlıcanlar iri küp şeklinde kesilir. Tepsiye konulur. Domatesler soyulur ve küçük parçalara bölünerek patlıcanlara eklenir. Tuz ve karabiber eklenerek harmanlanır. Tepsiye yayılır. Taş fırında ateşten uzak bölümde bir saat pişirilerek sıcak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:44590 • adı:KEMİK ETLİ PATLICAN (Hatay) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:44