



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PATLICANLI KÜLBASTI

Etleri ızgarada pişirmek, patlıcanları ise kabuğuyla küdde pişirip sonra kabuklarını soyup saplarını bırakmak gerekir. Saplarını düzelterip takımıyla patlıcanları sahana diziniz. Hemen üstlerini külbastı ile kapatınız. Tuzunu, biberini ekiniz. Üstüne etsuyunu da gezdiriniz. Bundan sonra sahanın kapağını kapatarak suyu çekilene kadar kor bir ateş üstünde fıkırdattıktan sonra sıcak sıcak sofraya getiriniz.