



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

1/2 kilo kuşbaşı
1/2 kilo patlıcan
2-3 adet domates
5-6 adet sivri biber
2 baş sarımsak
2 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı margarin
Tuz

Büyükçe bir tencere alın ve önce iki kaşık yağı eritin. Domates salçasını, bu eriyen yağla karıştırın ve salçanın iyice erimesini bekleyin. Sonra kuşbaşı tencerenin altına tek sıra halinde dizin. Patlıcanları soyup, etin üstüne bunları da tek sıra halinde yerleştirin. İnce dilimler halinde kesilmiş domatesleri de üste dizdikten sonra sarımsağı, biberini ilave edin.

Sonra aynı işlemi, bir daha tekrarlayın. Yani önce et, sonra patlıcan, ardından domates birer sıra halinde dizin. Bu arada bir parça salça artacaktır, onu da biraz suyla karıştırıp yemeğin üzerine döküp, pişmeye bırakın ve şunu hatırlatmamıza izin verin: Bu yemeği iki katlı olarak pişirmek (bir sıra et, bir sıra patlıcan, bir sıra domates ve üstüne yine bir kat et, bir kat patlıcan, bir kat domates şeklinde) hayli ustalık ister. Hen görünüşü güzel, hem de çok lezzetli olan bu yemeği yapmayı düşünürseniz tavsiyemiz önce bunu tek katlı olarak pişirmeyi deneyin. Lezzet kaybı olmayacağı gibi gerek hazırlanışı pratik, gerekse pişme süresi daha kısa olacaktır.

Not: Bu arada isteyenler yemeğe sarımsakla, biberi ilave ederken, isteğe uygun miktarda çagla veya yeşil erik de katabilirler. Bu hoş bir rahiyeye kazandırır.