



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE (GAZİANTEP)

50 gr margarin
4 diş sarımsak
1 kg yağlı kuzu eti
1 yemek kaşığı salça
3 adet biber
2 adet patlıcan
3 adet domates
1 tutam pul biber
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı sumak suyu

Eti yıkayıp tuzla ovarak toprak tencerenin tabanına yayın. üzerine 50 gr sana yağımızı küçük parçalar halinde keserek serpin 2 çorba kaşığı sumacı 1 su bardağı suyla karıştırıp 15 dakika bekletin. İnce bir tülbentten geçirerek süzün. Patlıcanların kabuklarını almalı 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. 100 derece ısıtılmış fırında etler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

