



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE

<https://yemek.name>

½ kg kuzu koldan kuşbaşı
½ kg patlıcan
2 adet domates
4-5 adet sivribiber
1 baş sarımsak
1 yemek kaşığı sumak
2 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı sıcak su
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alaca soyarak kuşbaşı doğrayın. Tuzlu suda acısını çıkarın.
1 su bardağı sıcak su içine 1 tatlı kaşığı sumakı karıştırın, 10 dakika bekletin.
Sarımsakları dövün ve sumaklı suyun içine ekleyin.
Domateslerin kabuklarını soyun ve irice küpler halinde doğrayın.
Yıkadığınız kuşbaşı etleri geniş bir tencereye (pilav tenceresi gibi) yerleştirin.
Etlerin üzerine kuşbaşı doğranmış patlıcanları, domatesleri ve yeşil biberleri ekleyin.
½ su bardağı sumaklı suyu ve 1 su bardağı sıcak suyu tencereye ekleyin.
Tereyağı küçük parçalara bölerek etlerin arasına yerleştirin.
Tuz ve karabiberi ekleyin.
Kısık ateşte, etler iyice yumuşayınca kadar pişirin (yaklaşık 1.5 saat kadar).
Geriye kalan sumaklı suyu etlerin üzerine dökerek servis edin.

