



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOĞRAMA (GAZİANTEP)

Anadolujet Magazin

- 500 g kemikli kuzu eti
- 1 kg patlıcan (küçük boy)
- 1 su bardağı nohut (1 gece önceden ıslatılmış)
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet domates
- 5 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

Kemikli etleri tencerede soğan ve sarımsakla kendi yağında biraz kavurun. Kavurduktan sonra içine salça ilave edin. Daha sonra tencereye tüm baharatları, bir gece önceden ıslattığınız nohutu ve dört bardak suyu ekleyip pişirmeye başlayın. Su kaynayınca, sap kısmını bırakıp alacalı soyduğunuz patlıcanları ortadan dörde bölerek tencereye ilave edin.

Üstüne iri doğradığınız domatesleri koyup tencerenin kapağını kapattıktan sonra kısık ateşte 1 saat kadar pişirin.

Pişen yemeğin üzerine tereyağında yakılmış kuru nane ilave ederek servis edin.

