



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ET (SİVAS)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1,5 kg Kemikli Parça Koyun Eti (Dana eti ile de yapılabilir.)

750 g Patlıcan

750 g. Domates

5 Sivri Biber (Hafif acı olması tercih edilir.)

1 Baş Kuru Soğan

Su

Tuz

Bu yemeğe konan parça etin özelliği, kemikli ve kemiksiz parçaların bir arada olmasıdır. Parçaların büyüklükleri orta boy bir elma kadardır. Parça etler, tencerede, çok az su konarak ateşte çevrilir. Etin kendi yağı ile kızarması lezzetli olmasını sağlar. Yanmaması için sık sık karıştırılır. Domates mevsimi ise kızarma sonunda bir kaç domates doğranabilir. Bir baş kuru soğan bütün olarak tencereye konur. Üzerine yeterli suyu konup pişirilir. Pişirme sonunda etlerin pişme sırasında tencere dibinde kalan ufak, ince kemiklerinden ayrılır. Ayrıca et miktarı kadar da sebze konulması yemeğin özelliğidir. Patlıcanlar alaca soyulduktan sonra uzunluğuna dörde bölünür sonra da 4-5 cm boyunda kesilip tuzlu suya konur, kararmaması için yarım limon sıkılır. Sivri biberlerin önce çekirdekleri çıkarılarak iki-üç parçaya ayrılır. Tuzlu sudan hafifçe ovularak çıkarılıp yıkanan patlıcanlar ve biberler yağda kızartılır. Sebzeler kızardıktan sonra bir kaba alınıp üzerine kabuğu soyulmuş ve doğranmış domateslerle beraber etler döşenir ve etin suyu ilâve edilir. Tuzu kararlanır. Üzerine halka halka bir-iki domates doğranır ağır ateşte 15 dakika tutulur. Ya da fırına verilerek pişirme tamamlanır.

Not: Sebzeler zeytinyağında kızartılabilir.

