



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TENCEREDE SEBZELİ ÇULLUK

- 3 adet çulluk
- 2 adet patates
- 2 adet patlıcan
- 1 adet soğan
- 5 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 3 diş sarımsak
- 1 tutam pul biber
- 1 tutam kekik
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 150 gr. sıvıyağ

3 adet çulluğu parçalayıp tencerede haşlıyoruz. 6 adet but hariç geri kalan eti kemikten ayırıyoruz. Soğan ile patatesi tencerede soğan pembeleşinceye kadar sıvıyağda kavuruyoruz, pişince başka tabağa alıyoruz. Patlıcanı da bu yağda tek tek kızartıyoruz şimdi çulluk patates ve patlıcanlarımız hazır. Tencereye en alta patlıcan üzerine soğanla kavrulmuş patates üzerine 6 adet çulluk but ve biberleri doğrayıp üzerine dağıtıyoruz. Kabuklarını soyup enine doğradığımız domates dilimlerini üzerine diziyoruz tuzunu baharatlarını ilave edip sonra kısık ateşte yavaş yavaş pişiriyoruz ve sıcak sıcak servis yapıyoruz.