



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ADANA TAVA

- 4 adet patlıcan
- 500 gram kuşbaşı dana eti
- 2 adet domates
- 2 adet yeşil biber
- 1 baş sarımsak
- 1 tutam karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 çay bardağı su
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

Patlıcanları yıkayın ve alacalı olarak soyun.

Küp küp doğrayın.

Üzerlerini geçecek kadar tuzlu suda, acılarının çıkması için yaklaşık 10 dakika bekletin.

Kuru soğanı ince ince doğrayın, sarımsakları soyun ve irice doğrayın.

Biberleri halka halka, domatesleri ise kabuklarını soyduktan sonra küp küp doğrayın.

Bir tencereye zeytinyağını alın.

Soğanları pembeleşene dek kavurun.

Ardından patlıcanların suyunu süzüp yıkayın.

Yarisini tencerenin dibine, pembeleşmiş olan soğanların üstüne serin.

Patlıcanların üzerine, biberlerin ve sarımsakların yarısını serpiştirin.

Etin hepsini ekleyin.

Etlerin üstüne kalan patlıcanları, biberleri ve sarımsakları serpiştirin.

Bu aşamalarda kat kat döküyoruz ve karıştırmıyoruz.

En üste doğradığınız domatesleri yerleştirin.

Suda çözdürdüğünüz salçayı üstlerine gezdirin.

Tuz ve karabiberi de serptikten sonra, tencerenin kapağını kapatın.

Kısık ateşte, yaklaşık 30 dakika pişmeye bırakın.

Pişirme süresinin sonunda etlerin pişip, pişmediklerini kontrol edin ve yemeğinizi karıştırın.

5 dakika kadar yüksek ateşte pişirin ve ocaktan alın.

Sıcak sıcak servis edin.



