



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKSARAY TAVA

Yarım kg. kuşbaşı et
250 gram kuyruk yağı
4-5 tane patlıcan
1 kg. domates
Yarım kg. ince sivri biber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 baş sarımsak
Tuz

Öncelikle patlıcanları tırnak büyüklüğünde doğrayalım ve tuzlu suda bekletelim. (En az 15 dakika) Bu sırada domateslerin kabuklarını soyup doğrayalım. Biberleri ve sarımsağı da doğrayalım. Tepsimizin alt katına patlıcanları, üzerine biberleri, ara ara sarımsakları koyalım. En üste domates ve onun üzerine kuşbaşı et ve kuyruk yağı koyalım. Fırına koymadan sıvı yağın tuz ile yemeğimizin üzerine gezdirelim. 180 derece fırında 40 dakika pişirelim. (Fırına göre süre uzayıp kısalabilir) Bu 40 dakikalık zamanda bir iki defa karıştıralım.

Not: Bu yemeğin olmazsa olmazı kuyruk yağı ve bol sarımsaklı olmasıdır. Ayrıca kesinlikle su ve salça eklenmemelidir. Eğer çevrenizde ekmek fırını varsa odun ateşinde daha bir güzel olur.

