



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPACIK SOĞANLI PATLICAN SOTE

20 adet arpacık soğan
200 gram kuşbaşı et
4 adet kemer patlıcan
2 adet domates
2 çorba kaşığı tereyağı
5 çorba kaşığı zeytinyağı
4 diş sarımsak
3 adet sivribiber

Yapılışı: Öncelikle etleri ince bir şekilde doğrayıp yıkayın. Tavaya alıp, tereyağında 5 dakika kadar kavurun. Soyulmuş arpacık soğanları, doğranmış sivri biberleri ve küp şeklinde doğranmış patlıcanları ekleyip kavurun. Az miktarda sıcak su ekleyip kapağını kapatıp 35 dakika daha pişirin. Servis yapmadan önce içine kıyılmış maydanoz da çok yakışır bence. Sıcak olarak servis tabağına alın.