



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ABUHANNUŞ

3 ADET PATLICAN
2 ADET BİBER
3 ADET DOMETES
5 DİŞ SARIMSAK
KİMYON
TUZ
KARABİBER
PUL BİBER
5 YEMEK KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan

TAVADA YAĞ KIYMA VE SOĞANLAR İYİCE KAVRULUR SONRA KÖZLENMİŞ OLAN DOMETES BİBER VE PATLICANLAR AYRI TABAKLARA DOĞRANIR SARIMSAK LAR EZİLİR SONRA BİR BORCAMA PATLICANN YARISI ÜSTÜNE BİRAZ BAHARATLARDAN SERPİLİR SONRA BİBERİN YARISI BAHARAT SERPİLİR AYNI SEÇİLDE DOMETESİN YARISI BAHARAT VE KIYMANIN YARISI BAHARAT SONRA ARAYA SARIMSAK SÜRTÜLÜR AYNI ŞEKİLDE EN SON DOMETES OLMAK ÜZERE KALAN MALZEMELER DÖKÜLÜR VE EN ÜSTTE DOMETESİN ÜSTÜNE PUL BİBER VE YAĞ SERPİŞTİRİLİR.

[ML® Mamuniyye için tıklayın](#)
