



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASTI (SİVRİHİSAR ESKİŞEHİR)

Tahsin Altın
Sivrihisar Folkloru

1000 gr. patlıcan
1500 gr. Kemikli parçalı yağlı koyun veya kuzu eti
500 gr. Domates doğranmış
5-6 adet acılı sivri yeşilbiber
2 adet iri kuru soğan doğranmış
1 baş (8-10 diş) sarımsak
Salça
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı

Tencereye konan yağda et sote edilir + 2 su bardağı su ilavesi ile et pişmeye yakın üzerine uzunluğuna doğranmış patlıcanlar + kıyılmış soğan + birkaç parça yapılmış yeşilbiberler + sarımsaklar diş diş + bir çorba kaşığı salça + en üste doğranmış domates konur. Tencerenin veya güvecin kapağı kapatılır orta ateşte yavaş yavaş pişirilen patlıcanlar güvecin piştiğini gösterir.