



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYBURT TAVA

1 kilo patlıcan
2 patates
3 adet yeşil biber
1 adet soğan
Tereyağı
300 gram dana kuşbaşı (Et severseniz miktarı arttırabilirsiniz)
Yarım yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı biber salçası
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz

Patlıcanları alacalı bir şekilde soyup ikiye bölüp parmak kalınlığında doğruyoruz.

Acısını atması için tuzlu suya bastırıyoruz.

Kuşbaşı doğranan etleri bir kaşık tereyağıyla tencerede pişirmeye alıyoruz suyunu salıp çekmeye başladığında yemeklik olarak doğradığımız soğanımızı ekliyoruz.

Soğan kavrulunca salçaları ve baharatları ekliyoruz.

Biraz karıştırıp sıcak su ekliyoruz.

Tuzlu sudan süzup kuruladığımız patlıcanları bol yağda kızartıyoruz.

Daha sonra iri bir şekilde doğradığımız biber ve patatesleri kızartıyoruz.

Tüm sebzeleri kızarttıktan sonra kaynamakta olan tenceremize atıyoruz.

Tüm malzemeleri 10 dakika kadar tencerede kaynatıp, güveç kabına dolduruyoruz. Alüminyum folyo ile üzerlerini kapatıyoruz.

Önceden ısıttığımız fırın içerisinde 20 dakika kadar pişiriyoruz.

