



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BERMEKLUP

2 su bardağı pirinç
Yarım kg. kuşbaşı et
250 gr. tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
2 tane patlıcan
2 tane patates
2 tane yeşil biber
50 gr. badem içi
1 adet limon suyu

Pirinçleri limonlu suda yarım saat bekletelim. Patlıcanları, patatesleri ve biberleri dilimler halinde kesip kızgın yağda kızartalım. Bir tencerede etleri suyunu iyice çekene kadar pişirelim. Etin üzerine sırasıyla patlıcanları patatesleri ve biberleri dizelim. Süzdüğümüz pirinci ve bademleri tereyağı biraz kavurduktan sonra diğer malzemelerin üzerine döküp güzelce düzeltiyoruz. Sıcak su veya et suyunu da ekleyip kısık ateşte suyunu çekene dek pişirelim. Bir süre dinlendirdikten sonra tencereyi ters çevirerek servis yapalım.

