



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYİNLİ PATLICAN SARMASI

1 kg kuşbaşı eti
4 iri patlıcan
2 orta boy soğan
1 su bardağı zeytinyağı
3 bardak kaynar su
2 domates ya da 1 kaşık domates salçası
1 kuzu beyni
1 kaşık tereyağ
tuz

Patlıcanları çubuklu soyduktan sonra uzunlamasına dilimlere ayırın ve zeytinyağında kızartın. Aynı yağda etleri de ilave edip 4-5 çevirin, ardından ince doğranmış soğanları koyup 4-5 dakika daha çevirin. 3 bardak kaynar su ve tuzu katıp pişirin. Etlar pişince iki patlıcan dilimini çapraz koyup ortasına pişen etten koyup bohça yapın. En üstüne de haşlanmış bir dilim beyin koyup 10 dakika fırında tutun. Servis yapın.

Afiyet Olsun
