



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BÜTÜN ETLİ BADILCAN (ISPARTA)

Isparta İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 Adet Küçük Boy Patlıcan  
1 kg Parça Et  
1 Adet Orta Boy Kuru Soğan  
2 Diş Sarımsak  
2 Çorba Kaşığı Domates Salçası  
1 Çorba Kaşığı Tereyağı  
Karabiber, Pul Biber  
Tuz  
Su

Etler bir tencere içerisinde haşlanır. Haşlanan etlerin yağ, kemik ve sinirleri ayıklanır. Patlıcanlar alacalı soyulduktan sonra, sap kısımları kalacak şekilde uzunlamasına dörde bölünür, tuzlu soğuk suda 20 dakika bekletilir. Başka bir tencerede ince doğranmış soğan ve salça tereyağında kavrulur. Üzerine haşlanan etler ilave edilip 3-5 dakika kadar daha kavrulur. Patlıcanlar bütün olarak etlerin üzerine dizilir. Dörde bölünmüş sarımsaklar, tuz ve baharatları eklenir. Patlıcanların üzerini geçmeyecek şekilde tencereye sıcak et suyu dökülür. Kaynamaya başlayınca ara ara yemeğin suyundan patlıcanların üzerine gezdirilir. Yemek hiç karıştırılmadan, kısık ateşte patlıcanlar yumuşayınca kadar pişirilir.

Not: Bütün Etli Badılcın, bazı yörelerde düğün yemeği olarak ikram edilmektedir.

