



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜTÜN PATLICAN (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Ufak boy patlıcan - 200 gr.
Kuşbaşı et - 150 gr.
Sadayağ - 10 gr.
Nohut - 25 gr.
Domates salçası - 10 gr.
Ekşi nar - 10 gr.
Tuz - 3 gr.

Nohutlar gecedan ıslatılır. Patlıcanların kabukları tamamen soyulur, tuzlu suda bekletilip bıçakla çizilir. Kuşbaşı doğranan et yıkanıp tencereye konulur, yağda pembeleşince biraz da salça kavrularak nohut, su ve tuz ilave edilir. Nohutlar yumuşayınca patlıcanlar ilave edilir. Pişmesine yakın nar suyu ilave edilir. Pilav ve yeşil biberle servis edilir.

