



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇEVİRME

MALZEMELER

1 kg kusbasi kuzu eti
5 adet orta boy patlıcan
2 adet soğan
1 adet havuç
1 yemek kasigi margarin
2 adet sivri biber
2 su bardagi pirinç
1 kase Yoğurt
tuz, karabiber
kizartmak için sivi yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Kusbasi dogranmis et, soğan, havuç ve sivri biberleri margarinde kavurun. Patlıcanlari alacali soyup uzunlamasına üçe bölün. Acisini çıkarmak için tuzlu suda bekletin. Sikip kizgin sivi yağda kızartın. Kizartiginiz patlıcanlari, tencerenin zeminine yerlestirin. Üstüne kavrulmus malzemeleri ve 2 su bardagi pirinci koyun. 3 1/3 su bardagi sicak su ekleyip kisik ateste pisirin. Düz bir servis kabina tersyüz edip yoğurtla birlikte servis yapin.