



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DOĞRAMA (GAZİANTEP)

- 500 gr parça et
- 1 baş sarımsak
- 1 büyük soğan
- 1 kg patlıcan
- 500 gr domates
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Tuz
- 2 sivri biber
- 2 salçalık kırmızıbiber
- 1 kase nohut
- 2 limonun suyu
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

Gecedan ıslattığınız nohudu, domates ve biber salçasını, eti, doğranmış soğanı 2 bardak suyla pişirin. Pişmiş etin üzerine iri parçalar şeklinde doğranmış patlıcan, domates, halka doğranmış sarımsak ve doğranmış biberleri ekleyin. Karışıma limon suyu ilave ederek 10 dakika daha pişirin. Ayrı bir tavada yağı ısıtın nane ve pul biber katarak yağı hafifçe kızdırın. Pişen yemeğin üzerine kızgın yağı ilave ederek sıcak servis yapın.

Not: Bulgur pilavı ve taze yeşilbiber ile karıştırılarak yenilmesi tavsiye edilir.

