



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOĞRAMA

Malzeme:

300 gram kuşbaşı et
3 adet patlıcan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 çorba kaşığı biber salçası
1 adet domates
1 adet limon
1 su bardağı haşlanmış nohut
1 adet soğan
4-5 diş sarımsak
2 adet sivri biber
tuz, karabiber, kuru nane
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

Soğan ve biberleri zar şeklinde doğrayın. Eti 2 bardak su ile yumuşayınca kadar haşlayın. Doğranmış soğan, biberler ve salçayı ekleyin. Sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun. Kuşbaşı doğranmış patlıcanlar, doğranmış domates, sivribiber, haşlanmış nohut, 1 limonun suyu ve havanda ezilmiş sarımsakları ilave edin. Patlıcanlar yumuşayınca ocaktan alın. Servis tabaklarına paylaşın. Üzeri için Teremyağ'da kavrulmuş naneyi yayın. Sıcak servis yapın.