



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DÜDÜKLÜDE ETLİ TÜRLÜ

- 1 adet patlıcan
- 1 adet kabak
- 2 adet çarliston biber
- 8-10 adet taze fasulye
- 1 adet kapyra biber (kırmızı biber)
- 2 adet patates
- 3 adet domates
- 1 yemek kaşığı salça
- 200 gr. kuşbaşı kuzu eti
- 1 adet soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı tuz

Düdüklü tencerenizin içine doğranmış soğanınızı, etinizi ve biberlerinizi koyup kavurmaya başlayın birkaç dakika sonra patlıcanları da ekleyin yağda kavrulsun. Hepsi pembeleştiğinde domatesi salçayı ve diğer doğranmış sebzeleri ekleyip sebzeleri geçmeyecek şekilde su koyun etler ve sebzeler yumuşayana kadar pişirin.

Not: Patlıcanları ve biberleri kavurmazsanız direk suyla buluşturursanız sebzeler sünger gibi suyu çeker ve tatsız tuzsuz olur. Ama kavurduğunuzda harika olur.