



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ PATLICANLI NOHUT

2 adet patlıcan
2 su bardağı nohut
300 gr kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 adet limon
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz

Nohut düdüklüde haşlanır, suyu süzülür. Patlıcan yollu soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Soğan ince kıyılır, yağda pembeleştirilir. Et eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Salça eklenir, az sonra patlıcan, tuz ilave edilir, kapak kapatılır. 15 dakika sonra patlıcanlar, limon suyu ve 1 su bardağı su gezdirilir. Tekrar kapak kapatılır. 20 dakika daha pişirilir.