



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

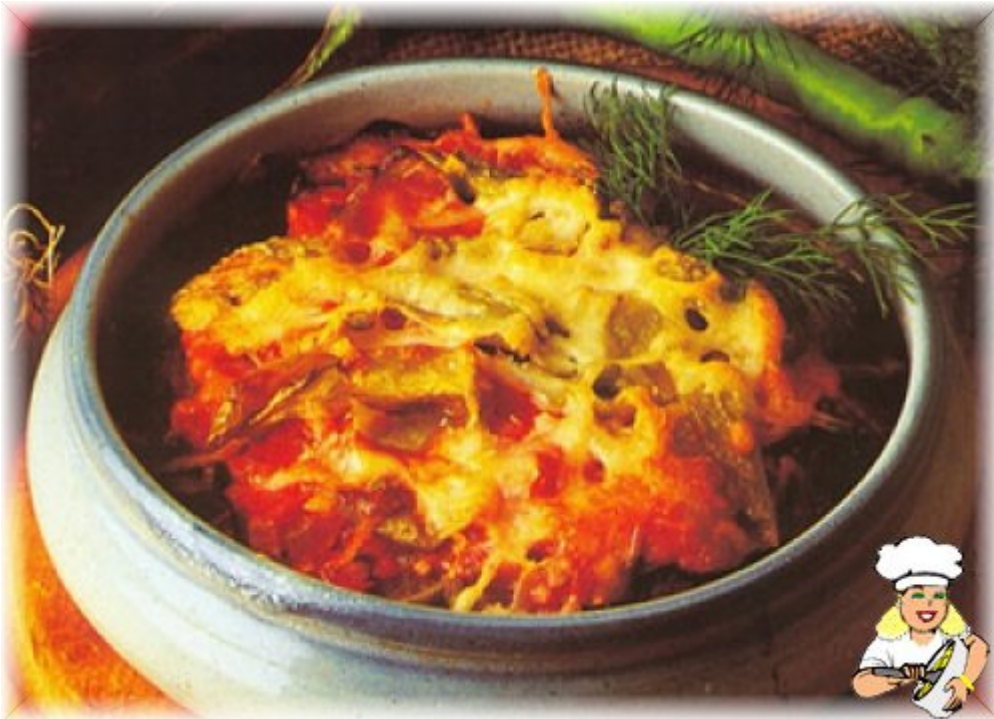
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELBİSTAN TAVA (KAHRAMANMARAŞ)

250 gram kuşbaşı kuzu eti
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet ince doğranmış arpacık soğanı
1 adet domates
1 diş sarımsak
Tuz
1 adet patlıcan
Kızartmak için: Sıvı yağ
1 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet sivri biber

Kuşbaşı kuzu etini haşlayın. Tavaya 1 çorba kaşığı tereyağını alıp eritin. Sırasıyla 1 adet ince doğranmış arpacık soğanı ve domatesi koyup sote edin. Etin haşlandığı sudan 1 çorba kaşığı ilave edin. Bir taşım kaynatın. 1 diş dövülmüş sarımsağı ve tuzu ekleyin. Daha sonra tavayı ocaktan alın. 1 adet patlıcanı alacalı soyup, dilimleyin. Tuzlayıp bir süre bekletin. Patlıcan dilimlerini yıkayı kurulayın. Sıvı yağı kızdırın. Patlıcanları içine atın. Rengini kaybettirmeden kızartın. Biberin çekirdeklerini çıkarıp, ince ince doğrayın. Biberleri de aynı tavada birkaç dakika çevirin. Etleri bir güvece yayın. Üzerine patlıcanları dizin. Sırası ile, yoğurt, domates sote ve biberleri üzerine ilave edin. Kaşar peyniri rendesini üzerine serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verin. Kaşar peyniri kızarıncaya fırından çıkarıp, servis yapın.

[ML® Trakya Tavası için tıklayın](#)



Fotoğraf "AyGögesi" tarafından gönderildi. 23.12.2014