



ETLİ KURU PATLICAN

- 250 gr kuşbaşı
- 1 bağ kurutulmuş patlıcan
- 150 gr margarin
- 2 adet soğan
- 1/2 bağ kurutulmuş biber
- 2 yemek kaşığı biber salçası
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 1 tutam pulbiber

Etlere bir tencere haşlayın. Haşladıktan sonra kavurun. Kuru patlıcanı sıcak suda haşlayın. Tencereye margarin koyun ve eritin. Soğanı ince ince doğrayıp tencerede kavurun. Ardından kuru biberleri ekleyerek karıştırın. Salçayı ekleyin. Biraz daha kuru biber ekleyin ve iyice karıştırın. Haşladığınız kuru patlıcanları ve etleri tencereye atın ve iyice harmanlayın. 1 tutam tuz, karabiber, pul biber atarak karıştırın. Yaklaşık 15 dakika daha karıştırarak pişirdikten sonra yemeğimiz servise hazır.

