



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATATESLİ PATLICAN

4 tane patlıcan
350 gr kuşbaşı et
1-2 adet soğan
2-3 adet patates
1 adet yeşil biber
1 adet kırmızı biber
3 diş sarımsak
2 adet domates
Sosu için:
1.5 -2 su bardağı su
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 su bardağı domates sosu
1 yemek kaşığı salça

Alacalı soyduğunuz patlıcanları iri olarak küp küp doğrayın. 10 dk. tuzlu suda bekletin, hem acısı gitsin hem yağ fazla çekmesin. Sonra suyunu sıkın. Domatesleri kabuklu küp şeklinde doğrayın. Patatesleri küp doğrayın. Biberleri ince ince doğrayın. Soğanları yemeklik doğrayın. Küçük dikdörtgen fırın tepsisine veya 26 cm lik küçük yuvarlak tepsiye patlıcanları yayın. Üzerine etleri serpiştirin. Soğanları, domatesleri, biberleri, patatesleri ve sarımsakları serpiştirin. Kaşıkla tepsideki malzemeleri karıştırın. Bir kasede domates sosu, salça, tuz, baharat ve suyu karıştırın. Yavaş yavaş pişmesi ve yemeğin lezzeti için 180 derece fırında pişirin. Tam 1 saatte pişiyor. Arada bir karıştırın üstü yanmasın.

