



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN

Yarım kg kuşbaşı dana eti
1 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 adet soğan
1 diş sarımsak
5-6 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tutam kuru baharat: nane, reyhan, maydanoz
1 çay kaşığı Tuz, karabiber
1 yemek kaşığı margarin

1 adet soğanın kabuğu soyulur, ikiye bölünür 1 yarısı ince ince doğranır. (diğeri yarısı sonradan karışıma katılmak için ayrılır)

Tencereye yağ koyulur, ısıtılır ve ince doğranmış soğanlar eklenerek biraz kavrulur.

Kuşbaşı et yıkanır, kavrulmuş soğana ilave edilir, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, ocağın ateşi kısılır ve etler kendi suyunu bırakıp iyice pişene kadar beklenir. Bu süreç yaklaşık 1 saat olur.(İsterseniz düdüklü tencerede de pişirebilirsiniz etleri.)

Etleri ocaktan almadan 10 dakika önce etlere tuz eklenip karıştırılır.

Patlıcanın kabuğu almalı (zebra şeklinde) soyulur,

Patlıcan, domates küp küp doğranır.

Biber istenilen büyüklükte doğranır.

Daha önce yarıya böldüğümüz soğanın 2. yarısı ve 1 diş sarımsak da ince ince kıyılır.

1 saat pişen etler ve tüm doğranmış malzemeler hep birlikte karıştırılır.

Tuz, karabiber, kuru nane, maydanoz, reyhan da eklenir bir daha harmanlanıp, fırın tepsisine veya borcamaya yayılır.

