



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN

Almanya Türk Toplumu

Patlıcan
Kuşbaşı et
Soğan
Salça
Sıvı Yağ

İçerisine sıvı yağ konmuş bir tencerede salça ile soğanı kavuruyoruz. Daha sonra etleri de tencereye ekleyip iyice pişiriyoruz. Patlıcanları en son ekleyip kısık ateşte pişiriyoruz. İstegimize göre baharatları ekleyip servis yapıyoruz.