



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ PATLICAN

Malzeme :

500 gr. kuşbaşı et,
6 adet patlıcan,
2 adet domates
2 baş soğan,
2 adet taze biber,
tuz,
2 kaşık yağ.

Yapılışı:

- 1- Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı, biberi koyunuz.
 - 2- Orta hararetli ateşte soğanlar sarıncaya ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
 - 3- Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp ete ilave edip 1-2 defa da domatesle kovurunuz.
 - 4- Patlıcanları aralıklı soyup ceviz büyüklüğünde doğrayınız.
 - 5- Yıkayıp ete ilave ediniz biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz.
 - 6- Orta hararetli ateşte et ve patlıcanlar yumuşayınca kadar pişiriniz.
 - 7- Servis tabağına koyup servis yapınız.
-