



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN TAVA (ANKARA)

Malzemeler:

1 kilogram kuzu kuşbaşı
1.30 kilogram patlıcan
3 diş sarımsak
2 adet domates
2 adet kuru soğan
4-5 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı acı kırmızı pul biber
Yeteri kadar tuz
1 su bardağı sıcak su
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Hazırlanışı:

Patlıcanları temizleyin. Halka halka doğrayarak 10-15 dakika tuzlu suda bekletin. Suyunu süzerek kurulayın. Sıvı yağı tavada kızdırarak patlıcan dilimlerini kızartın. Etleri yıkayarak süzün. Tavaya etleri ve sarımsağı koyun. Etler suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Sonra bir bardak sıcak su ilave edin. Kısık ateşte, etlerin pişmesine yakın tuzunu ilave edin. Etler iyice pişince ateşten alın. Patlıcanları geniş yayvan bir tencereye alın. Üzerine pişen etleri koyun. Ayrı bir yerde kabukları soyulmuş domates, sapları kesilip tohumları çıkarılmış biber ve soğanları iri iri doğrayın. Tuz ve kırmızı pul biberi ilave edin. Hepsini harmanlayıp etlerin üzerine yayın. 1 fincan su ilavesiyle kısık ateşte üst malzemeleri pişinceye kadar bırakın. Daha sonra tahta kaşıkla bir kez harmanlayıp sıcak olarak servis yapın