



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ TÜRLÜ

<https://www.sabah.com.tr>

- 150 gram kuşbaşı
- 2-3 adet patlıcan
- 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 adet soğan
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- Yarım kilo fasulye
- 2 adet patates
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 diş sarımsak
- 1 adet domates

Patlıcanlarınızı yemeklik olarak doğrayıp tuzlu suda yaklaşık 20-25 dakika bekletiniz. Bu uygulama ile patlıcanlarınızın acılığı gidecektir.

Tencerenizi ateşe vererek üç dört yemek kaşığı sıvı yağı dökünüz. Üzerine küp şeklinde doğranan etlerinizi ekleyip kısık ateşte etler suyunu çekinceye kadar pişiriniz.

Yemeklik doğradığınız soğanları da tencereye ilave edip, karıştırınız. Soğanlarımızın rengi döndükten sonra biberleri ve bir diş sarımsağı ekleyip rengi dönene kadar tekrar karıştırınız.

Sonrasında salça, rendelenmiş domatesi ekleyip karıştırınız. Fasulye, patates, patlıcanı ekleyip tuzu, pul biberi ilave ediniz. Sıcak suyu da ekleyerek orta ateşte pişirmeye bırakınız.

