



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ TÜRLÜ

300 gram kuşbaşı et
2-3 adet patlıcan
3-4 adet domates
2 kuru soğan
Yarım kilo yeşil fasulye
1-2 patates
2_3 adet biber
3-4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı salça
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ
Tuz

Sebzeler doğranıp hazırlanır. Tencereye önce biraz sıvıyağ konur. kurusoganlar piyazlık doğranır ve kavrulur. Eti tencereye alın ve kavurun. Üzerine önce yeşil fasulye koyup birazda su ekleyerek yarım saat pişirin sonra patlıcan üzerine biber, domates, sarımsak ekleyip tuzunu atın ve salçayı bir kasede biraz su ile açıp tencereye ekleyip pişirmeye devam edin. Kapağı kapalı olarak kısık ateşte pişirin.