



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GECE GÜNDÜZ YEMEĞİ

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

3 adet bostan patlıcan  
500 gr kemiksiz tavuk göğsü  
500 gr dana kuşbaşı et  
2 adet kuru soğan  
2 adet domates  
4 adet defne yaprağı  
2 yemek kaşığı domates salçası  
5 diş sarımsak  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1 tutam maydanoz  
1 çay kaşığı tuz  
Karabiber  
Pul biber

Patlıcanları közleyip soyuyoruz yağla kavuruyoruz. 1 adet kırmızı biberle hazırladıktan sonra ocağımıza 2 tane tencere koyuyoruz. Etleri ayrı ayrı koyup kavuruyoruz. Soğanları ve sarımsakları doğrayıp tavuk ve etlerimize pay ediyoruz karabiber, defne yaprağını da pay ediyoruz. Tavuğumuza ayrı, kırmızı etlerimize ayrı baharat ve salçayı verdikten sonra sıcak suyu veriyoruz. Domates ve biberleri verip suyunu çekene kadar kaynatıyoruz. Tuzu ilave edip altını kapatıyoruz. Servis tabağının ortasına patlıcan sosumuzu koyuyoruz. Kenarına kırmızı etleri, diğer yanına beyaz etleri koyup servis ediyoruz.

