



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELEP OTIRTMASI (ŞANLIURFA)

1 kg (5-6 adet) patlıcan
400 gr sadeyağ
750 gr yağsız tarafından, parça et (kuzu veya koyun)
1 orba kaşığı tuz
1 ay kaşığı karabiber
2 orba kaşığı domates salçası

Patlıcanlar yıkanır ve 1-2 santim kalınlığında yuvarlak dilimlenir. Yağda her iki yüzü pembeleşinceye kadar kızartılıp bir tencereye alınır. Et, fındık büyüklüğünde doğranır. Patlıcandan artan yağa atılır. Tuz, karabiber, salça ve bir çay bardağı su ilave edilir. Suyunu çektikten sonra 5 dakika kadar hafif ateşte kavrulur. Bir tavaya kızarmış patlıcanlar dizilir üzerine de kavrulan parça et serilir. Bir su bardağı su ilave edilerek 10-15 dakika pişirilir. Yanında piring pilavıyla servis yapılır.