



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIRIKLİ MEFTUNE (DİYARBAKIR)

Diyarbakırlılar Derneęi

1 kg. parçalara ayrılmış yağlı ve kemikli kuzu eti tuzla ovularak tencereye konur, hafif pişirilir. Üstüne haşlanmış kuru patlıcan dilimleri, sonra da domates konur. Sebzeleri örtünceye kadar sumak suyu eklenir. Yemek orta ateşte pişirilir. Dövmüş sarımsak katılarak servis edilir.

Not: Kurutulmuş patlıcandan yapılan meftuneye halk arasında "Hırikli Meftune" denir.
