



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI PATLICAN

THY Skylife

- 1 kg kuzu kuşbaşı
- 6 adet patlıcan
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı tuz

Patlıcanları 180 derece fırında 25-30 dakika közleyin. Kuşbaşı etlere tuz ilave edip tereyağı ile kısık ateşte kavurun. Kuşbaşı etler suyunu salıp çekince çok kısık ateşte 30 dakika daha pişirmeye devam edin. Közlenen patlıcanları iyice soyun ve bir tencereye yerleştirin. Patlıcanların üzerine daha önceden hazırladığınız kavurmayı ilave edip tencerenin kapağını kapatın. 20 dakika çok kısık ateşte tekrar pişirin. Pişen yemeği tabağa alıp üzerine karabiber ve tarçın ekerek servis edin.
