



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMİK ETLİ PATLICAN (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

MALZEMELER

800 gr. patlıcan
500 gr. domates
400 gr. kemikli kuzu kol
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Karabiber
Tuz

YAPILIŞI

Kuzu kol kemikleri ile beraber küçük parçalara bölünüp bir tepsiye alınır. Patlıcanlar iri küp şeklinde kesilir. Tepsie konulur. Domatesler soyulur ve küçük parçalara bölünerek patlıcanlara eklenir. Tuz ve karabiber eklenerek harmanlanır. Tepsie yayılır. Taş fırında ateşten uzak bölümde bir saat pişirilerek sıcak servis edilir.