



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU PATLICAN (ÇEŞME İZMİR)

Reşat Akbaykal

300 gr. güveçlik dana eti
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet ince kıl biber (Acı)
4 su bardağı kaynar su
Dolu dolu 2 çorba kaşığı kimyon
1 çay kaşığı karabiber
1 kg. patlıcan

Eti güveçte zeytinyağında kavurarak iyice pişiririz.
2 adet ince kıl biber (Acı) elle kırılarak güvece atılır.
Üzerine 4 su bardağı kaynar su ilave edilir.
Dolu dolu 2 çorba kaşığı kimyon yemeğe serpilir.
1 çay kaşığı karabiber suyun üzerine atılıp karıştırılır.
Tüm malzemelerimizi ilave ettikten sonra kapağı kapatıp, yemeği pişirmeye devam ederiz.
Etlar yumuşayıp piştiği zaman, ateşi kapatıp yemeği demlenmeye alırız.

Not: Bu yemeğin ön planda olan malzemesi kimyondur.

