



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞ TAVASI (ADIYAMAN)

2 kase kuru patlıcan
1 kase kuru domates
1 kase kuru biber
1 orba kaşığı salça
2 adet soęan
250 gr kavurma
2 orba kaşığı tereyağı

Patlıcamn ve biber haşlanır. Domatesin zerine sıcak su konur. Yemeklik doğranan soğan tereyağında pembeleştirilir. zerine salça katılır. Sonra suyu szlmş patlıcan ve biber eklenir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra suyu szlmş kuru domates katılır. 3 su bardağı kadar su eklenir. Son olarak parçalara ayrılmış kavurma konur. Kapak kapatılır, 10 dakika daha pişirilir.