



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU PATLICAN AŐI

150 gr kuru patlıcan (dođranmıŐ)
1 adet iri sođan
5 adet kuru domates
250 gr kuzu kuŐbaŐı
2 orba kaŐıđı tereyağı
1 tatlı kaŐıđı tuz
1 orba kaŐıđı salça

Patlıcanlar ve domatesler yumuŐayana kadar haŐlanır. Sođan ve yağ kavrulur. Üzerine et atılır. Et gevŐemeye baŐlayınca salça eklenir. Sonra patlıcan, domates katılır. Tuz sepilir, 1 su bardağı kadar su eklenir. 15 dakika kapaklı olarak piŐirilir.