



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU İNCİK PATLICANLI

MALZEMELER

4 tane kuzu incik
4 tane patlıcan
2 yemek kaşığı salça
2 orta boy soğan
1 domates
100 g margarin
1 su bardağı ayçiçeğiyağı
4 su bardağı su
4 tane sivribiber
4 tane kürdan
Kırmızıbiber, Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Margarini yayvan bir tencerede eritin, ince kıyılmış soğanları pembeleşene kadar kavurun, üzerine et ve salça ilavesiyle 15 dakika orta ateşte kavurmaya devam edin. Üzerine su, kırmızıbiber ve tuzu ilave ettikten sonra 1 saat kadar kısık ateşte pişirin. Başka bir tavada ayçiçeği yağını kızdırın, patlıcanların her birini 4 eşit şerit halinde kestikten sonra yağda kızartın.

Etleri patlıcanla bohça şeklinde sarın, üzerlerine birer dilim domates ve birer sivribiberi kürdanla tutturup tepsiye dizin, etin kalan suyunu üzerine dökerek 20 dakika 180 derece fırında pişirdikten sonra sıcak servis yapın.