



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ PATLICAN

400 gr. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
5 adet patlıcan
2 adet kırmızı soğan
4 diş sarımsak
15 adet kiraz domates
5 adet sivri biber
Tuz, karabiber, pul biber

Eti tereyağında kavurun. Üzerine bir su bardağı sıcak su ekleyip et suyu tamamen çekene dek pişirin. Doğranmış soğan, sarımsak, patlıcan, tuz, karabiber ve pul biberi harmanlayın. Yarısını tencereye koyun, üzerine eti dökün. Kalan patlıcanlı karışımı üzerine yayın. Yeteri kadar sıcak su koyarak pişirin.