



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZULU PATLICAN

Malzemeler

500 gram kuzu kuşbaşı et,
5 adet patlıcan,
2 adet domates,
3 adet sivribiber,
1 adet soğan,
1 tatlı kaşığı salça,
sıvıyağ,
tuz,
karabiber.

Yapılışı

Patlıcanları yıkayın ve daha sonra alacalı soyun ve uzunlamasına dörde bölüp, her birini ortadan ikiye kesin. Patlıcanları tuzlu suda yanm saat bekletin. Bir çorba kaşığı sıvıyağı kızdırın daha sonra etleri 1 dakika kavurun. Küçük doğranmış soğanı ekleyin, soğan saydamlaşmaya başlayınca salça, biber ve küp şeklinde doğranmış domatesi ilave edin ve 3-4 dakika pişirin sonra 3 su bardağı sıcak su, tuz ve karabiber ekleyin ve kısık ateşte et yumuşayana kadar pişirin. Patlıcanları sudan çıkarıp, iyice kuruladıktan sonra kızdırılmış sıvıyağda kızartın. Kâğıt havlu üzerine alıp bekletin. Yayvan bir tencereye patlıcanların yarısını yerleştirin. Delikli bir kepçe ile etleri tencereden çıkartıp patlıcanların üzerine koyun. Kalan patlıcanları da dizin. Tencerede kalan sosu patlıcanların üzerine dökün ve orta ateşte 15 dakika pişirin. Sıcakken servis yapın.