



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUZU ETLİ PATLICAN

1 kilo kuzu eti
1 soğan
1 çorba kaşığı salça
2 çorba kaşığı tereyağı
3 subardağı et suyu ya da su
3-4 dal maydanoz
tuz
1 kg patlıcan
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
1 çorba kaşığı tepeleme un
1 subardağı süt
2 çorbakaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Etleri terbiyelemek için soğanı rendeleyip suyunu sıkın. Tereyağını bir tencereye alıp üzerine eti ve soğan suyunu ekleyin, kavurun. Salçayı koyup 1-2 dakika kavurun. Üzerine et suyunu ilave edip, etler yumuşayınca kadar pişirin. Tuzunu ayarlayın. Patlıcanları közleyin, kabuklarını soyun ve limonlu suya atın. Diğer taraftan 1 çorba kaşığı tepeleme tereyağını küçük bir tencereye alıp, unu rengi dönene kadar kavurun. Üzerine, süzüp ince kıydığınız patlıcanı ilave edin. 1-2 dakika pişirip süt, rendelenmiş kaşar peyniri ve tuz ekleyin. Ocaktayken bir çırpma teliyle karıştırarak 10 dakika pişirin. Servis tabağına alın. Üzerine eti yerleştirin ve zeytinleri ekleyin. Maydanozla süsleyerek servis yapın.