



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MATLUBE

MALZEMELER

400 gr. kusbasi koyun eti,
4 adet patlıcan,
2 adet domates,
2 adet soğan,
5-6 diş sarmisak,
3 adet sivribiber,
2 su bardağı pirinç,
1/2 su bardağı zeytinyağı,
1 tatlı kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı toz şeker

YAPILIŞ TARİFİ

Yağı tencerede kızdırın. Etleri ilave edin. 3-4 dakika çevirin. İnce doğranmış soğanı, sarmisakları, biberleri, domatesleri ilave edip 7-8 dakika pisirin. Alaca soyduğunuz patlıcanları boyuna dörde bölün. Ortadan üçe kesin. Etlerin üzerine dizin. Yarım bardak sıcak su ilave edip 15 dakika pisirin. Pirinci ayıklayıp üzerine tuz atıp sıcak suda 15 dakika bekletip yıkayın. Patlıcanların üzerine pirinçleri yayın. Tuz ve şekeri ekleyin. 2 bardak sıcak su koyup göz göz oluncaya kadar pisirin. 15 dakika demlendirip geniş bir tabaga ters çevirip servis yapın.
