



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEDFUNE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
4 patlıcan
4 orba kaşığı nebati yağ
2-3 soğan
250 gr kıyma
Safran
3,5 kahve kaşığı kişniş
Gölsuyu
2,5 kahve kaşığt tarçın
Tuz
50 gr. haşlanmış nohut

Küçük kuşbaşı doğranmış ve tuzlanmış eti yağda çevirin, 2 dl. sıcak suyla 1 kahve kaşığı tarçın, 2 kahve kaşığı öğütölmüş kişniş ekleyip pişirin.

Kıymaya ezilmiş nohut, yarım kahve kaşığı tarçın, yarım kahve kaşığı öğütölmüş kişniş, tuz, koyup az yağla yumuşatın. Patlıcanların içini boşaltıp birkaç dakika tuzlu suda bırakın, hazırladığınız içle doldurun, pişen etlerin üstüne yerleştirin. 1 kahve kaşığı kişniş, 1 kahve kaşığı tarçın, bir çimdik safranı et suyuyla incelttikten sonra tencereye üave edin. Pişmeye bırakın, Piştikten sonra üzerine gölsuyu serpinv Servis tabağına alıp, tencerenin dibindeki etleri patlıcanların üzerine boşaltın, servis yapmadan önce dinlendirin.

Not: Arapça sözcüğün anlamı "gömölmüş" tür. Tarifinden, yazın Topkapı Sarayı nda sunulan patlıcan dolması olduğu anlaşılıyor.