



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEDFUNE

Anadolujet Magazin

600 gram kuşbaşı koyun eti
4-5 tane patlıcan
1 çay bardağı koruk suyu
2 tane soğan
1,5 bardak sıcak su
1 tatlı kaşığı tarçın
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alacalı soyun ve iki parmak kalınlığında kesin. Sonra tencereye su koyup biraz tuz ilave edin. Hafif yumuşayınca kadar kaynatıp süzün. Diğer tarafta soğanları ince ince doğrayın. Kuşbaşı eti ve tarçını biraz tuzu koyup etleri iyice ovalayın. Tencereye önce biraz et, üzerine biraz patlıcan koyup bitene kadar aynı işlemi yapın. Suyunu ilave edin. Kısık ateşte pişirin. İnceceğine yakın koruk suyunu ilave edin.

Not: Arzu ederseniz üzerine biraz domates ve biber koyarak yemeği renklendirebilirsiniz.
