



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEDFUNE

İnci Beşoğul

17. yy Osmanlı mutfağından

SANATI : Patlıcanın tazelerinden kâfi miktarda alıp kabuğu soyulur. Ceviz büyüklüğünde doğrayıp tuzlu suda haşlanır. Sonra süzülüp 1200 gram semiz koyun eti ve (1-2) baş soğanı çentip, hazırlanan patlıcan ile kat kat tencereye konur. Az miktar su, az miktar ahan koruk suyu üzeri örtülünceye kadar ilave edilip, hazırlanınca pişirilir.

Not: "Diyarbakir taamlarından ve badincandan mamul olup bu isimle meşhurdur." (Diyarbakirli Merami merhum ile tabholunup (pişirilip) anlar diyarlarında somak ve ekşi nar sulanyla tabh ederlermiş. Bu diyarda limon ve koruk ile defalarla pişirildi. Gayet hoşhor taamdır.)
