



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MEFTUNESİ

1/2 kg koyun kuşbaşı
1 kg patlıcan
1/2 kg domates
Yarım demet maydanoz
2 diş sarımsak
4 tane sivri biber
1 tane limon
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
50 gr tereyağı
1 bardak su

Et, kırmızı biber, karabiber ve tuzla birlikte iyice karıştırılarak ovulur. Etlere tencerenin dibine yerleştirildikten sonra üstüne üçer santim boyunda parçalara bölünmüş patlıcanlar yerleştirilir. Domateslerin kabukları soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve küçük küçük doğranarak, patlıcanların üzerine yayılır. Onların üzerine de çekirdekleri çıkarılmış ve ince ince kesilmiş sivri biberler konur. Üstüne ince ince kıyılmış yarım demet maydanoz serpidikten sonra iki bardak su katılır, en üste tereyağı parçalara ayrılarak konur ve tencere hafif bir ateşe oturtulur. Ateşten indirildikten sonra ezilmiş sarımsak ve limon suyu yemeğe katılır, servise sunulur.