



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

(Bir adı da Pürlezzet)

1/2 kilo göğüs bölümünden koyun eti
1+1/2 kilo patlıcan
1/2 kilo domates
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çorba kaşığı tuz
1/2 demet maydanoz
2 diş sarımsak
4 sivri biber
1+1/2 limon
2 bardak su

Et küçük parçalara ayrılır. 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. En üste ince ince kıyılmış yarım demet maydanoz serpidikten sonra iki bardak su katılır ve tencere hafif bir ateşe oturtulur. Yemek, salçası suyunu çekinceye kadar pişirilir. Ateşten indirilince tabaklara konur. İki diş ezilmiş sarımsakla birbuçuk limonun suyu iyice karıştırılarak tabakların üzerine azar azar döküldükten sonra servis yapılır.

