



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

500 GRAM KUZU KABURGA ETİ

- 5 adet patlıcan
- 5 adet sivri biber
- 5 adet domates
- 2 yemek kaşığı tane sumak
- 3 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı domates ve biber salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 tatlı kaşığı siyah pul biber
- Tuz
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 baş sarımsak

Etleri tuzlayıp kenara alın ve sularını salmalarını bekleyin.
Sumakları sıcak suya koyup renginin ve ekşiliğinin çıkmasını sağlayın.
Bu esnada patlıcanları, biberleri ve kabuklarını soyduğunuz domatesleri iri iri doğrayın.
Suyunu süzdüğünüz etleri tencereye dizin.
Üzerine patlıcanları ve biberleri yerleştirin.
Tuz ve pul biberi sebzelerin üzerine serpin.
Son olarak domatesleri de tencereye alın.
Salçayı minik parçalar halinde malzemelerin üzerine dağıtın.
Tereyağı ve sıvı yağı da tencereye ilave edin.
Son olarak sumakların suyunu süzün ve tencereye ekleyin.
Tencerenin kapağını yarım kapatın ve yemeği kaynayana kadar bu şekilde harlı ateşte pişirin.
Ardından ocağı kısın ve malzemeleri ezmeden iki kez karıştırın.
Pişen yemeği tabaklara bölüştürüp üzerine dövülmüş sarımsak ilave edin ve sıcak servis yapın.

