



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN MEFTUNESİ (DİYARBAKIR)

Diyarbakır İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Bir tencere içinde yağda gerekli miktarda et iyice kızartılır, doğranmış sivri biber ilave edilir. Daha sonra salça ve pul biber iyice kızartılır. Az tuzlu suda doğranmış patlıcanlar bolca yıkanıp tencereye konur. Biraz pişirilir, doğranmış domatesler ilave edilir. Bir müddet sonra yemek kaynadıktan sonra, bir miktar süzölmüş sumak suyu ilave edilir. Yemek kaynatılır. Piştikten sonra ocaktan alınır. Ezilmiş sarımsak yemeğe katılır, servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:31575 • adı:Patlıcan meftunesi (Diyarbakır) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:49