



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

1 kg koyun başı
1,5 kg patlıcan
1 kg domates
2 çorba kaşığı sumak
1 bardak su
Tuz
Pul biber

Et yıkanıp tuzla ovalanarak tencerenin tabanına yayılır. İki çorba kaşığı sumak bir su bardağı suyla karıştırılıp on beş dakika bekletilir ve süzülür. Patlıcanların kabukları alacalı soyulur. Boyuna dörde bölünüp küçük küçük doğranır. Tuzlu suda bekletilip süzülür. Domateslerin kabukları soyulup küp küp doğranır. Hazırlanan sebzeler tenceredeki etin üzerine yerleştirilir. Sumak suyu ilave edilip tuz ve pul biber serpilir. Orta ateşte etler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.