



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

4 diş sarımsak
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 kg. Yağlı parça kuzu eti
2 yemek kaşığı domates salçası
3 adet sivri biber
Sıcak su
2 adet patlıcan
3 adet domates
1 tutam toz
1 tutam toz et bulyon
1 tutam pul biber
Sumak suyu

Sarımsakları ince ince doğrayın. Tencerede yağı kızdırın ve sarımsakları atarak karıştırın. Eti tencereye alın ve karıştırmaya devam edin. Salçayı ekleyin ve iyice karıştırın. Biberleri doğrayın ve yemeğe ekleyin. Patlıcanları ve domatesleri küp küp doğrayın. Domatesleri tencereye atarak karıştırın. 1 tutam tuz, toz et bulyon, pul biber ekleyerek karıştırın. Ardından patlıcanları tencereye atın ve karıştırın. Sumak suyunu tencereye süzün ve karıştırın. Yaklaşık 10 dakika daha piştikten sonra yemeğimiz servise hazır.