



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MEFTUNE (DİYARBAKIR)

1 kg koyun kuşbaşı
1.5 kg patlıcan
1 kg domates
2 çorba kaşığı sumak
1 su bardağı su
Tuz, pulbiber

1. Eti yıkayıp tuzla ovarak tencerenin tabanına yayın. 2 çorba kaşığı sumacı 1 su bardağı suyla karıştırıp 15 dakika bekletin. İnce bir tülbentten geçirerek süzün. Patlıcanların kabuklarını almalı soyun. Boyuna dörde bölüp küçük küçük doğrayın. Tuzlu suda bekletip süzün. Domateslerin kabuklarını soyup küp şeklinde doğrayın.
2. Hazırladığınız sebzeleri tenceredeki etin üzerine yerleştirin. Sumak suyunu ilave edip tuz ve pulbiber serpin. Orta ateşte etler yumuşayınca kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Diyarbakır Çöreği için tıklayın](#)