



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFDUNE (GAZİANTEP)

Eyüp Sevinç

400 gr kuzu eti
3 yemek kaşığı nebati yağ (yerine zeytinyağı kullanılabilir)
200 gr kıyma
3 çay kaşığı öğütülmüş kuru kişniş
2 çay kaşığı tarçın
40 gr haşlanmış nohut
3 patlıcan
2 soğan
Safran
Gülsuyu
Tuz

Eti küçük kuşbaşı doğrayın, tuzlayıp yağda çevirin. 1 su bardağı sıcak su, 1 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı öğütülmüş kişniş ekleyip pişirin. Kıymaya ezilmiş nohudu, yarım çay kaşığı tarçın, yarım çay kaşığı öğütülmüş kişniş ve tuz koyup az yağla yumuşatın. Patlıcanların içini boşaltıp birkaç dakika tuzlu suda bırakın, hazırladığınız içle doldurun ve pişen etlerin üstüne yerleştirin. Kalan kişniş, tarçın ve bir çimdik safranı et suyu ile incelettikten sonra tencereye ekleyin. Pişmeye bırakın. Piştikten sonra üzerine gülsuyu serpin. Servis tabağına alıp tencerenin dibindeki etleri patlıcanların üzerine boşaltın. Servis yapmadan önce biraz dinlendirin.

