



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEFTUNE

www.sefabdullahusta.com

500 gr kemikli kuşbaşı kuzu eti
1 tatlı kaşığı domates salçası
4 adet orta boy patlıcan
3 adet sivri biber
4 adet orta boy domates
2 yemek kaşığı margarin
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı pul biber
2,5 su bardağı ılık su
7-8 diş sarımsak
3 yemek kaşığı tane sumak

Patlıcanları alaca soyup boylamasına dörde bölerek doğrayıp tuzlu suda bekletilir.

Et yıkanır tuz ve salçayla ovularak bir güvecin dibine yerleştirilir.

Üzerine margarinin yarısı parçalanarak konur ve kırmızı biber serpilir.

Biber ve domates doğranır. Tane sumak 1,5 su bardağı ılık suyun içine eklenerek 2-3 dakika kaynatılır ve 10 dakika bekletilir.

Bir kaba sumağın suyu süzülerek alınır.

Patlıcanlar sudan çıkarılıp yıkanır ve güveçteki etlerin üzerine konur. Domates ve biberde eklenir sumak suyu ve 1 su bardağı su güvecin kenarında yavaşça içine akıtılır. Kalan yağ yemeğin üzerine konulup orta ateşte 50-60 dakika tuz eklenerek pişirilir.

Pişince kapak açılarak dövülmüş sarımsak eklenip karıştırılır. Sıcak servis yapılır.

