



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEFTUNE

MALZEMESİ:

1 kg. koyun eti
1 kg. patlıcan
1 kg. domates
150 gr. sivri biber
4 baş sarımsak
biber salçası
domates salçası
SANA yağı
çağla veya yeşil erik

Büyükçe bir tencerede iki kaşık yağ eritilir. Erimiş yağ üzerine domates salçası karıştırılır, iyice erimesi beklenir. Daha sonra elimizdeki kuşbaşı olarak doğranmış bütün et ince bir sıra halinde tencerenin en altına dizilir. Sonra yarım kilo patlıcan soyulur ve bu aa bir sıra hâlinde etin üzerine yerleştirilir. Patlıcanın üzerine domates ince ince kesilerek ilave edilir. Sonra sıra ile sarımsak biber eklenir. Çağla ve erik koymak istenirse bu aşamada eklenir. İlk kat böyle hazırlandıktan sonra bu işlem yeniden tekrar edilir. Şöyle ki altta kalan sıraların üzerine geriye kalan sarımsak ile biber de üzerine bir sıra halinde dizilir. Elimizde kalan salça bir bardak su ile karıştırılarak dökülür ve 45 dakika pişirilir.

