



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN BASTISI

500 g patlıcan
250 g yağlı kuşbaşı et
1 çorba kaşığı tereyağı
1 iri soğan
2 domates veya 1 yemek kaşığı salça
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanları çubuklu soyarak iki parmak kalınlığında doğranır, acısını çıkartınız.
Et yıkanarak kapağı kapatılır ve bıraktığı suyu çekinceye kadar pişmeye bırakılır.
Cızırdamaya başlayınca ince kıyılmış soğan ve yağı ekleyerek pembeleşinceye kadar pişirilir, ateşten alınır.
Patlıcanlar etin üzerine döşendikten sonra konkase domatesler üzerine yayılır.
Su, tuz ve biber ekleyerek hafif ateşte pişirilir.
