



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN ÇEVİRME

- 400 gram kuşbaşı et
- 2 bardak pirinç
- 5 adet patlıcan
- 2 çorba kaşığı salça
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3-4 bardak su
- 1 kuru soğan
- 50 gram dolma fıstığı
- 50 gram çiğ badem

Etleri tencereye alıp hiç yağ koymadan 5dakika kavurun. Üzerine yağı, salçayı, rendelenmiş soğanı ekleyip karıştırmaya devam edin. 4 su bardağı kadar suyu da üzerine ekleyip kapağını kapatın. 20 dakika pişirin. Patlıcanları uzun şeritler halinde doğrayıp kızartın. Pirinçleri de suda bekletin. Etler pişince süzüp içinden alıp bir tencerenin ortasına yerleştirin. Üzerine kızartılmış patlıcanları etlerin üzerinden aşağıya doğru yerleştirin. Tencerenin her yerini patlıcanla kaplayın. Suda bekletilmiş pirinci de patlıcanların içine dökün. Üzerini de patlıcanla kaplayın. Etin süzdüğünüz suyunu da üzerine dökün. Kapağı kapalı olarak 25 dakika pişmeye bırakın. Pişince tabağa ters çevirip üzerine kavrulmuş fıstık ve bademle süsleyerek ikram edin.
