



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN DİZME

Elif Korkmazel

1 kg. patlıcan
1/2 kg. kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet soğan
15 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
3 adet domates
1 baş sarımsak
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanları alaca soyup halka halka doğrayın. Eti, suyunu salıp yeniden çekinceye kadar kavurun. Üzerine tereyağını, ince doğramış soğanı ekleyip biraz daha kavurun. Kıyılmış biber, salça, karabiber, pul biber ve tuz ilave edip iki üç dakika pişirin. Patlıcanları kızartın. Bir tencereye bir kat patlıcan, bir kat et olmak üzere üst üste dizin. En üste küp doğranmış domates ve sarımsak koyun. Üzerine sıcak su gezdirip etler yumuşayana kadar pişirin.