



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN DOĞRAMA (GAZİANTEP)

500 gram kuşbaşı et
200 gram nohut
1 adet kuru soğan
2 adet domates
3 adet sivribiber
3 adet patlıcan
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı domates salçası
4-5 diş sarımsak
4 su bardağı su
1 adet limon
Kuru nane

Nohudu akşamdan ıslatın. Sıvı yağ ve eti tencere alın ve kavurun. Etlar kavrulunca üzerine yemeklik doğradığınız soğanı da ekleyip kavurmaya devam edin.

Daha sonra salça ve 4 su bardağı sıcak suyu da ilave edip pişmeye bırakın. Yemeğiniz kaynamaya başlayınca önceden ıslattığınız nohudu da ekleyin ve yumuşayana kadar pişirin.

Ardından kuşbaşı şeklinde doğranmış patlıcan, domates, biber ve sarımsakları ilave edin. Tüm malzemeler pişmeye yakın 1 adet limonun suyunu ekleyin.

Diğer taraftan da tereyağı ve naneyi bir tavada kızdırın. Yemeğiniz pişince hazırladığınız tereyağlı ve naneli sosu üzerine gezdirip servis edin.

