



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN KAPAMA

Kırmızı kapy biber 1 adet  
Sivri biber 2-3 adet  
Soğan 1 adet  
Sarımsak 2-3 diş  
Biber salçası 1 tatlı kaşığı  
Sıcak su Yarım çay bardağı  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber  
Patlıcan 6 adet  
Patates 3 adet  
Kuzu eti 500 gram  
Çeri domates dilediğiniz kadar  
Maydanoz dilediğiniz kadar

Tenceremizi ocağa alarak ısıtalım. Daha sonra kuşbaşı etleri ilave edelim ve tencerenin kapağını kapatalım. Etler suyunu salıp tekrar çekene kadar arada karıştırarak pişirelim.

Suyunu çeken etlere 3-4 yemek kaşığı sıvı yağ, doğramış olduğumuz biberler, kuru soğan ve biber salçasını ilave ederek karıştıralım.

Tencerenin kapağını kapatarak biberler ve soğanı yumuşayana kadar kavuralım.

Daha sonra ocaktan alalım. Patlıcanları çizgili soyarak ince şeritler halinde dilimleyelim.

Uygun bir tavada arkalı önlü kızartarak havlu kağıt üzerine alalım.

Yemeğimizi yapacağımız kaba patlıcanları videodaki gibi dizelim.

Üzerine ince ince dilimlediğimiz patatesleri dizelim.

Hazırladığımız et soteyi kalıbın içerisine dökelim ve üzerini düzeltelim.

Rendelenmiş domates ve 1 su bardağı sıcak suyu da ekleyelim.

Son olarak bir sıra daha patates dilimi yerleştirerek patlıcanları üzerine kapatalım.

Yemeğimizi 200°C fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

Servis etmeden önce yemeğimizi servis tabağına ters çevirebilir, maydanoz ve domatesler ile süsleyebilirsiniz.

