



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KOVALAMA (KAYSERİ)

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 kilogram patlıcan
250 gram kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
4 adet sivri biber
1 tatlı kaşığı domates salçası
3 adet domates
Tuz
Karabiber
Pul biber

Patlıcanları alaca soyup parmak boyunda doğrayın ve acısının akması için tuzlu suya koyun. Soğanı yemeklik doğrayın. Sarımsakları ve biberleri ince ince kıyın. Tereyağını tencerede eritip etleri ilave edin. Etler suyunu salıp çekene kadar kavurun. Üzerine soğan, sarımsak ve biberleri ekleyip yumuşayana kadar kavurmaya devam edin. Son olarak domatesi ve domates salçasını da ekleyip kısık ateşte kıvam alana kadar pişirin. Bir fırın tepsisini hafifçe yağlayıp sularını süzdüğünüz patlıcanları tepsiye dizin. Patlıcanların üzerine tuz, karabiber ve pul biber serpin. Domatesli etli karışımı patlıcanların üzerine yayın. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tepsiyi fırına verin. 1 saatin sonunda yemeğiniz servise hazırdır.

