



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN ORTA (KONYA)

<https://acunn.com>

5- 6 adet patlıcan  
Yarım kilo koyun eti (ön kol)  
2 adet soğan  
5 yeşil biber  
3 domates  
3 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı domates salçası  
2 yemek kaşığı tereyağı  
Zeytinyağı  
Tuz

Etleri düdüklü tencereye alıp etin üzeri suyla kaplanana kadar doldurup düdüklü fışlama sesi çıktıktan sonra 35 dakika pişiriyoruz.

Patlıcanları alacalı soyup tuzluyoruz, 10 dakika bekliyoruz.

Daha sonra üzerine su doldurup tuzlu suda bekliyor.

Bütün malzemeleri doğrayıp, tenceremizi ocağın üzerine koyuyoruz.

Zeytinyağı tereyağı ile soğanı kavuruyoruz, kavruktan sonra, biberi atıp, daha sonra salçasıyı koyup, kavuruyoruz.

En son domates ve sarımsak 3- 4 dakika hepsi kavruluyor.

Kavruktan malzemelerin üzerine pişen etin suyunu ilave edip kaynatıyoruz.

Kaynayan yemeğimizin üzerine pişirdiğimiz etlerimizi diziyoruz.

Yaklaşık 40 dakika pişirmeye bırakıyoruz.

