



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PATLICAN ORTA (KONYA)

6 kişilik

Gerekli malzeme:

1 kg patlıcan

1 kg kuzu kol kuşbaşı

2 soğan

250 gr sivribiber

100 gr tereyağı

250 gr domates

Tuz, kırmızıbiber

Patlıcanları alacalı soyun. Ortadan ikiye kesip her bir parçayı üçe bölün. Tuzlu suda bekletin.

Eti düdüklü tencerede 15 dakika pişirin.

Soğan ve biberi küçük küçük doğrayıp tereyağında kavurun. Doğranmış domatesleri ilave edin.

Hazırladığınız malzemeyi etle birlikte 5 dakika kaynatın. Tuz ve kırmızıbiber serpin.

Patlıcanları sudan çıkarıp sıkın ve etin üzerine bastırıp pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Patlıcan Orta \(görsel\)](#)