



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI ORTA (KONYA)

MALZEMESİ:

1,5 kg. kuzu kaburga
4 domates
2 soğan
1 kg. patlıcan
3-4 sivri biber
su
tuz

Domatesler, soğanlar ve sivri biberleri doğrayın. Patlıcanları alacalı soyup dilimleyin. Acısının gitmesi için tuzlu suda bekletin, iri iri doğranmış kaburgayı kendi yağında iyice kavurun ve üzerine 1 bardak sıcak su ekleyip, kısık ateşte 1 saat pişirin. Etler pişmeye devam ederken, doğradığınız malzemeyi ve suyunu sıktıktan sonra patlıcanları üzerine yayın. Kısık ateşte pişirmeye devam edin. Piştikten sonra ters çevirerek servis tabağına alın.

[ML® Patlıcan Orta için tıklayın](#)