



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN PEHLİ (AMASYA)

Amasya Valiliği

6 adet patlıcan  
1 su bardağı sıvı yağ  
4 adet domates  
1 kg. kaburga yerinden koyun eti  
Karabiber  
Tuz

Patlıcanlar alacalı soyulur. Uzunlamasına 3 e bölünür. Tekrar enine üçe bölünür. Tavada kızgın yağda hafif kızartılarak tepsiye döşenir. Üzerine kabuğu soyulmuş halkalar halinde doğranmış domatesler ilave edilir. Üzerine az suda haşlanmış kaburga eti suyu ile birlikte yerleştirilir. Tuzu ve karabiber ilave edilir. Etlar kızarıp suyunu çekene kadar fırında pişirilir. Sıcak servis yapılır.

