



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SİLKMESİ (GÜVEÇTE)

Koyun etinin en yağlı tarafından parça parça doğrayınız. Bol suda köpüğünü ala ala haşlayınız, biraz yumuşayınca indirip süzünüz. Üç dört soğanı dörde ayırınız, 2 kaşık sadeyağla öldürüp etlerle karıştırınız, doğranmış tuzlu suda kalmış patlıcanlarla güvece boşaltınız. Tuz, biber ve beraber oluncaya kadar domates suyu ile etsuyu koyup fırına sürünüz.

© lezzetler.com tarif no:53781 • adı:PATLICAN SİLKMESİ (GÜVEÇTE) • gönderen:solo • indirme tarihi:05.04.2025 - 17:23