



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PATLICAN SİLKMESİ

Patlıcanları 4-5 yerinden şerit gibi soyarak uzunlamasına dörde bölüp doğrayınız. Tavada kızgın sadeyağda öldürüp süzerek bir kaba alınız. Yeteri kadar soğanı dörder parçaya ayırarak tencereye atınız. Üzerine tavadaki yağı dökünüz. Kuvvetli ateşte öldürdükten sonra koyunun göğüs tarafından doğranmış ufak et parçalarını içine atınız. Pembeleşinceye kadar kavurup üstüne etsuyu gezdirerek yumuşayıncaya kadar kaynatıp patlıcanları içine atınız. Tuz, biber, baharat ve domates suyu koymayı unutmayınız, arada silkerek pişiriniz.
