



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN SİLKMESİ

1250 gr. patlıcan
100 gr. margarin
3 büyük soğan
10 adet arpacık soğanı
3 orta domates
300 gr. kuzu eti
1 kahve kaşığı karabiber
1,5 bardak su veya et suyu
2 yeşil biber
1 tatlı kaşığı tuz

Bir tencereye yukardaki ölçülere göre, küçük kıyılmış soğan, ve margarini koyarak soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırmak suretiyle kavurun. Sonra soğanlara kuşbaşı kuzu eti ilâve ederek 15 dakika pişirin ve üzerine karabiber, tuz ve kabukları, çekirdekleri çıkarılıp küçük küçük doğranmış domatesleri katarak, domatesler suyunu çekinceye kadar yeniden pişirerek ateşten indirin. Bundan sonra patlıcanların kabuklarını alaca alaca kesin ve uzunluklarına ikiye bölün . Bunları da iki parmak eninde parçalara doğrayarak tuzlayın ve yarım saat dinlendirin. Sonra patlıcanların suyunu sıkın ve kuşbaşı et bulunan tencereye atın. Küçük küçük soğanları soyup tencereye ilâve edin. Kabukları ve çekirdekleri çıkarılmış küçük parçalara doğranmış domatesleri, yeşil biber, sıcak su veya et suyunu ve tuzu da katarak tencerenin kapağını kapatın. Ateşe oturtun. Ara sıra tencereyi silkeleyin, yarım saat pişirin ve servis yapın.