



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN TAVA (MALATYA)

Malatya İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğü

1 kg. patlıcan
500 gr. parça et
2 baş sarımsak
2-3 domates
2-3 biber
2 baş soğan
Kızartmak için yağ

Patlıcanlar doğranır. Bir tencereye konulur. Üzerine su ve tuzu eklenir. Bu suda yarım saat patlıcanın acısını vermesi için bekletilir. Buradan alınan patlıcanlar yeniden suyla durulanır. Tavadaki yağ eritilir, patlıcanlar beraberce kızartılır. Ayrıca parçalanmış etler de kızartılır.

İki baş sarımsak soyulup patlıcana eklenir. Domates, biber, soğan doğranır, hazırlanır.

Tencereye bir sıra et, bir sıra patlıcan; üzerine biraz soğan, domates, biber (çok pişirilecekse 3-4 kat, az kişi için pişirilecekse 2 kat serilir.) eklenir. Biraz su ilave edilerek pişirilir ve servis yapılır.

