



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICAN TAVA

500 gr. kuşbaşı  
1 kg Patlıcan  
2 adet soğan  
4-5 adet domates  
3-4 adet biber  
4-5 diş sarımsak  
1 çay kaşığı Tuz  
Çok az karabiber  
2 yemek kaşığı margarin

Patlıcanları alacalı soyup irice doğrayın. Üzerine tuz atıp en az 30 dakika bekletin.

Kemikli etleri veya kuşbaşı etleri kızdırılmış tavada kavurup, kendi suyunu çekene kadar pişirin.

Etleri pişirme kabının dibine serin.

Patlıcanları yıkayıp süzün. İçine söğüş doğranmış soğanları, sarımsak ve biberleri ekleyip karıştırın. Etin üzerine serin.

En son küp doğranmış domatesleri patlıcanların üzerine serin.

Biraz zeytinyağı, tuz ve karabiber ekleyin. yemeğin üzerini folyoyla kapatıp fırına verin. 180 derecelik fırında 1.5 saat kadar pişirin.

En son folyoyu alıp, 200 derecede üzeri kızarana kadar yaklaşık 20 dakika fırında tutun.

