



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICAN TAVA

1 kg. patlıcan
1 kg. kuşbaşı et
1 çay bardağı nohut
5-6 sivri biber
1 soğan
3 domates
Sıvıyağı
Tuz

Nohutu akşamdan ıslatın. Patlıcanları alacalı soyup, yarım saat tuzlu suda bekletin ve kurulayıp kızgın yağda kızartın. Kızgın yağda doğranmış soğanları hafif pembeleştikten sonra, etleri ilave edip suyunu çekirin ve küp küp küçük doğranmış domatesleri de ekleyip pişirin. Üzerine patlıcanları, biberleri ve nohutu yayıp, 1 domates rendeleyin. Yeterince su koyup kızık ateşte pişirin. Afiyet olsun.