



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PATLICAN TENCERE SİLKMESİ

Patlıcan halka halka ve koyun etini de kuşbaşı doğramalı.

Evvelâ, patlıcanları tavada yağda hafif kızartıp çıkarmalı. Bunun için patlıcanları toptan veya iki partide tavaya birden koyup hârlı ateşte onbeş dakika çevirmek kâfidir.

Etlere de bir tencerede dörde bölünmüş soğanlarla kavurduktan sonra, taze domates veya domates suyunu ve tavadaki yağı da katmalı ve üzerine tuz ve biber (baharat) ve kâfi miktarda et suyu da ilâve ederek mutedil ateşte ara sıra tencereyi silkerek pişirmelidir.
