



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATLICANLI ET KAPAMA (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

400 gr. Kuzu kuşbaşı et  
2 tatlı kaşığı tereyağı  
2 adet kuru soğan  
7-8 diş sarımsak  
2 adet çarliston biber  
3 domates  
5 patlıcan  
1 fincan sıvı yağ

Kuzu kuşbaşı etleri yıkayıp süzün. Orta boy tencerede orta ısıda ateşte 5-6 dakika kavurun. Kavrulmuş etin üzerine sıvı yağ ve pirinç tanesi şeklinde doğranmış sarımsağı ekleyin 10 dakika daha kavurun. Soğan, yeşil biber, soyulmuş domatesleri küp şeklinde doğrayın etin üzerine ilave edin. 10 dakika daha pişirin. Üzerine 1 bardak suyu katıp 10 dakika pişirip ocaktan alın. Patlıcanları alacalı soyup uzunlamasına dörde bölün. Kızan yağda yumuşayınca kadar kızartıp alın. Servis tabağına sebze ile et harcını yayın üzerini kızarmış patlıcanlarla kapatın. Sıcak olarak servis yapılır. Yanında pilav, haşlanmış patates veya püre ikram edilebilir.

