



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PATLICANLI ET SOTE

Aylin Canay

500 gr et (kuşbaşı şeklinde kendim doğradım)

500 gr patlıcan

2 adet orta boy kuru soğan

2 adet defne yaprağı

2 diş sarımsak

1 yemek kaşığı domates salçası

Yarım yemek kaşığı yemeklik acıka (mecbur değil)

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Tuz

Önce patlıcanlarımızı alacalı soyup tuzlu suda bekletiyoruz, biz o arada etlerimiz arzu ettiğimiz boyda doğruyoruz soğanlarımızıda dişe gelicek boyda doğrayıp sıvıyağda iyice soteliyoruz et dışındaki diğer malzemeleride ekleyerek güzelce soteliyoruz en sonunda da etimizi ilave edip altını kısip suyunu salaana kadar pişiriyoruz yeterli olmazsa az az sıcak su ilave derek pişmeye bırakıyoruz, Suda olan patlıcanları güzelce yıkayıp kuruluyor ve kızgın yağda kızartıp en az bir saat tel süzgeçte bekletiyoruz ki tüm yağını salıyor hazır olan patlıcanlarımızı fırına dayanıklı bir kaba bir sıra patlıcan bir sıra et olmak üzere diziyoruz en sonunda üzerine bir iki biber dizip fırında 10dk kadar biberler kızarana kadar tutup sıcak olarak servis ediyoruz.

---