



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ET TAVASI (MALATYA)

Malatya Valiliği

1 kg orta yağlı kuşbaşı et
1,5 kg kemer patlıcan
3-4 tane yeşilbiber
2 baş kuru soğan
4-5 tane domates
3 yemek kaşığı tereyağı
Kızartmak için, 1 su bardağı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı pul biber

Patlıcanları yıkayın. Alacalı olarak soyup üç parmak eninde keserek dörde bölün. Tuzlu suda 20-25 dakika bekletin.

Bol suda yıkayın. Bir bezin üzerine alarak kurulayın. Patlıcanları iki gruba ayırın. Birinci grubu, tepsinin dibine tek sıra halinde boşluksuz olarak dizin.

İkinci grubu ise, kızgın yağda kızartın.

Biber ve domates dilimlerini de kızartarak ayrı ayrı kaba alın.

Bu arada eti yıkayın. Ateşin üzerine koyun.

Et kendi bıraktığı suyunu çekince yemeklik olarak doğranmış soğanı ve eti, yağda birlikte kavurun.

Üzerine doğranmış domates ilave edin.

Tuz, kırmızı pul biber ve sıcak su koyarak et yumuşayınca kadar pişirin.

Tepsiye dizilen çiğ patlıcanların üzerine pişmiş kuşbaşı etleri dizin (Et, suyundan süzülerek çıkarılır.)

Etin üzerine kızarmış patlıcanları yayın.

Daha sonra kızarmış biber ve domates dilimlerini dizerek et suyundan bir miktar ilave edin. Et suyu miktarı, sebzelerin aralarından görünecek kadar olmalıdır.

Önce ateşin üzerinde yemeği biraz pişirin.

Daha sonra fırına koyarak yüzü kızarıncaya çıkartın. Pilav ile birlikte sıcak servis yapın. Yerken karabiber de kullanabilirsiniz.



