



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU ETİ

Malzeme:

1 kg kuzu kuşbaşı

2 adet soğan

1 kutu konserve domates

3 adet bostan patlıcan

2 çorba kaşığı fesleğen

Yarım çay kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

3 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pilav için :

1 su bardağı Bizim Mutfak Baldo pirinç

1 + 1/2 su bardağı su

2 çorba kaşığı Teremyağ

Tuz

Soğanları rendeleyin ve zeytinyağında kavurun. Eti yıkayıp süzün ve soğana ekleyin. Yüksek ateşte karıştırarak 5 dakika pişirdikten sonra kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Domatesi rendeleyip tencereye ekleyin. Kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Bu arada patlıcanları alacalı soyup küp şeklinde doğrayın. Bir müddet tuzlu suda bekletin. Süzüp fazla suyunu sıkın. Az yağda kızartın. Eti ocaktan aldıktan sonra rendelenmiş hindistancevizini, patlıcanı, kıyılmış fesleğeni, tuzu ve karabiberi ekleyip karıştırın. Tencerede tereyağını eritin. Baldo pirinci ekleyip kavurun. Suyu ve tuzu ilave edip tencerenin kapağını kapatın. Orta ateşte pilav suyunu çekinceye kadar pişirin. Pilav suyunu çekince ocağın altını kapatıp 10 dakika dinlenmeye bırakın. Bir kaseye önce eti ardından pilavı koyup servis tabağına ters çevirin. Üzerine kıyılmış fesleğenden serpiştirip servis yapın.