



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI KUZU KAPAMA

400 gram kuzu kuşbaşı
4 patlıcan
1 domates
1 havuç
1 patates
1 soğan
3 diş sarımsak
1 çay bardağı zeytinyağı
5 sivribiber

Öncelikle etleri tencerede suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Patlıcanların kabuklarını almalı soyun, irice doğrayın, tencereye aktarın. Üzerine domatesi, havuç ve patatesi doğrayın. Yarım ay şeklinde kesilmiş soğanı, kıyılmış sarımsağı serpiştirin, zeytinyağını, tuzunu ilave edin. Sivri biberleri de iri parçalar halinde kesip ekleyin. Kapağını kapatıp kendi suyuyla pişmeye bırakın.