



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATLICANLI KUZU (TUNUS)

Malzeme: (4 kişilik);

1 kg patlıcan,

tuz,

1 su bardağı ayçiçek yağı,

800 gr. kuzu kolu (küçük kuşbaşı doğranmış),

2 soğan (piyaz doğranmış),

4 domates (kabukları soyulup çekirdekleri temizlenerek çok ufak parçalar halinde doğranmış).

1-2 tutam pul kırmızı biber,

baharat torbası (temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir iple bağlanmış 1 defne yaprağı, bir tutam kekik, 3-4 dal maydanoz).

Patlıcanları soyup iri küp biçiminde doğradıktan sonra çukur bir kaba koyarak üstlerine bol tuz serpin.

Patlıcanları 10 dakika, acı sularının çıkması için, beklettikten sonra bol suyla yıkayıp iyice süzün.

Ayçiçek yağını, bir tencerede, orta ateşte kızdırın. Yağ kızınca kuşbaşı kuzu etini atıp bir iki dakika karıştırarak pişirin. Soğanları da ilave edip arasıra karıştırarak soğanlar pembeleşene kadar pişirmeye devam edin.

Soğanlar pembeleşince domatesi, tuzu, pul kırmızı biberi ve baharat torbasını ilave edip, harlı ateşte 10 dakika daha pişirin.

Bu arada süzölmüş, patlıcanları kurulayın. Yemeğin salçası pişince patlıcanları ilave edin. Malzemenin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edip tencerenin kapağını sıkıca kapatarak ağır ateşte 1 saat 30 dakika daha pişirin. (Bu süre düdüklü tencerede 45 dakikadır.)

Etler pişip, patlıcanlar hemen hemen püre haline gelince tencereyi ateşten alıp yemeği çukurca bir kaba aktararak servis edin.