



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI PAŞAZADE

200 gr kuşbaşı dana eti
2 adet patlıcan
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet orta boy soğan
1 adet orta boy domates
1 adet sivri biber
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
4 yemek kaşığı yağ
2 su bardağı su
Tuz
Karabiber

İlk önce tavamıza yağımızı döküyoruz, biraz kızartıyoruz. Soğan ve sivri biberi kavurduktan sonra üzerine etimizi ekleyerek soteliyoruz. Üzerine salça ilave ediyoruz, hemen kaynar suyumuzu üzerine ilave ediyoruz. Sonra tuz ve karabiber ekliyoruz. Üzerini kapatarak, kısık ateşte yarım saat pişiriyoruz. Üzerine patlıcanlarımızı ilave ediyoruz. Sonra hafif hafif harmanlıyoruz. Yemeğimizi hazırladıktan sonra yemeği borcam tepsinin üzerine döküyoruz ve üzerine kaşar ekliyoruz. Fırına veriyoruz. 10 dakika boyunca fırınlıyoruz.

