



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜR LEZZET (ŞANLIURFA)

4-5 adet uzunlarından patlıcan
200 gr sadeyağ
1 kg yağsız tarafından, kuzu eti
1 tatlı kaşığı domates salçası
2-3 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz

Patlıcanlar uzunlamasına 4 veya 5 parçaya kesilir. Sadeyağın 1 çorba kaşığı ayrılır. Kalanı bir tavada kızdırılır. Patlıcanlar arkalı önlü kızartılarak bir kenara alınır. Et, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Üzerine piştiğinde bir bardak su kalacak kadar su konularak haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu ayrılır. Et ayrılmış olan 1 çorba kaşığı sadeyağda, salça veya 1 domates rendesi ilave edilerek kavrulur. Kızartılan patlıcandan iki dilim alınır. Artı şeklinde üst üste konulur. Ortasına kavruktan etten bir çorba kaşığı konulup patlıcanın açıktaki ucu etin üzerine kapatılır. Dörtkenarı da kapatıldıktan sonra üzerine bir dilim domates konulur, açılmaması için üstten bir kürdan batırılır ve fazla derin olmayan bir tencereye konulur. Haşlamadan kalan bir bardak et suyu, karabiber ve tuz eklenerek tencerenin ağzı kapatılır. 10-15 dakika, suyunu çekene kadar kısık ateşte pişirilir. Üzeri birer dilim domatesle süslenip yanında pirinç pilavıyla servis yapılır.