



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI ETLİ PATLICAN

50 gr margarin
1 Kilogram Kuzu Eti
2 Kilogram Patlıcan
1 Kilogram Domates
2 Çorba kaşığı Sumak
1 Su Bardağı Su
Tuz
Pulbiber
1 kaşık safran

Kuşbaşı eti tuzla ovalayın ve tencereye yayın
2 kaşık sumak ve safranı bir bardak suya ekleyin ve 15 dk dinlendirin.
Suyunu iyice süzün(suyu dökmeyin) ve patlıcanları küp şeklinde doğrayın.
Patlıcanları tuzlu suda bekletin.
Domatesleri soyduktan sonra küp şeklinde doğrayın.
Patlıcan ve domatesleri etin üstüne dizin üstüne etin süzülen suyunu, margarin, tuz ve pul biber ilave edin.
Tepsiyi kapatın ve orta ateşte etler yumuşayınca kadar pişirin.
