



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÖĞÜLME (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

İri boy Birecik patlıcanı - 350 gr.

Yağsız kıyma et - 150 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Sarımsak - 3gr.

Tuz - 3 gr.

Ateşte közlenen patlıcanların kabukları soyulur. Geniş bir tepsiye alınan patlıcanlar macun kıvamına gelinceye kadar bir tokmak yardımıyla ezilir. Sarımsaklar havanda dövülerek tuzla birlikte ezilmiş patlıcana iyice karıştırılır. Kıyma et ayrı bir tavada sadeyağ ile kavrulduktan sonra patlıcanın üzerine dökülür. Bostana eşliğinde servis edilir.

