



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN PATLICAN

1 kg patlıcan
200 gr kuzu eti
250 gr taze mantar
1 adet kuru soğan
5 adet sivri biber
250 gr doğranmış domates
2 adet orta boy patates
2 adet havuç
2 adet kırmızı biber
1 tatlı kaşığı tuz, karabiber, pul biber, kekik
1 yemek kaşığı yağ
2 diş sarımsak

Patlıcanın kabuklarını aralıklı desende soyup parmak kalınlığında doğradıktan sonra az tuzlu suda yarım saat bekletelim.

Bu arada yemeklik doğranmış soğan, kıyılmış sarımsak ve biberi tencerede yağ ile soteleyelim.

Kuşbaşı doğradığımız eti ilave ederek iyice kavuralım domates ve baharatları ilave ettikten sonra iki su bardak su ilave ederek 15 dakika ağır ateşte pişirelim.

Suda acısı alınmış patlıcanları , küp doğranmış patates ve havuçları ayrı ayrı kızgın yağda kızartıp yağlarını iyice süzelim.

Geniş bir tepsiye sırasıyla patlıcanları, patates ve havuçları döşeyelim.

Mantarımızın yarısını küp şeklinde doğrayıp arasına serpelim.

Tenceredeki et sotemizi malzemenin üzerine gezdirelim.

Kalan mantarları ve kırmızı biberleri iri olarak doğrayıp üstünü süsleyelim.

35 dakika 180 derece fırında pişirelim.