



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TABAHRUHU

MALZEMELER

1 Kg Patlıcan
1 Adet Soğan
1/2 Kg Kuzu Pirzolası
1 Kg Domates
125 gr Margarin
1 Çorba Kaşığı Kuru Nane
1 Şu Bardağı Nohut
5-6 Diş Sarmısak
1 Limon Suyu veya 2 Dal koruk
Tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Akşamdan ıslattığınız nohudu haşlayın. Patlıcanları alacalı soyup, kuşbaşı doğrayarak tuzlu suda yarım saat bekletin. Yağın yarısını güveçte eritin. Pirzoları dizerek 1-2 dakika sote edelim. Üzerine küçük küçük doğranmış soğan ve nohutları ekleyelim. Patlıcanları alıp tencereye dizelim. Kuşbaşı doğranmış domatesleri patlıcanların üzerine yerleştirerek tuzunu serpip, elimizle karıştıralım. Kalan yağı ilave edelim. Yıkanmış bir dal kuru sarımsak döveceği ile hafifçe yararak döverek en üste yerleştirelim. Bıçakla soyulmuş patlıcanların şerit halindeki kabuklarını en üste kapatalım. 200 dereceli fırında 45 dakika pişirelim.