



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAKIR TUKUR

1,5 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı kuru b r lce
1 dizi kuru patlıcan
7 adet kuru biber
2 yemek kaşığı salça
1 adet kuru soğan
3 ay kaşığı tuz

B r lceyi akşamdan ıslatın, bir tencerede kaynamış olan suya yıkadığımız b r lceleri koyup haşlayın ezilmesin biraz diri kalsın, sonra s z n. Tekrar su kaynatın, içine kuru patlıcan ve ikiye böldüğünüz kuru biberleri koyun yumuşasınlar ezilmesinler soyduğunuz kuru soğanları da bıçakla delip içine atın ocağı kapatın 10 dakika bekledikten sonra s z n, tencereye büyük kuru soğanı doğrayın 1,5 yemek kaşığı margarini koyup kavurun sonra salçasını ilave edip bir dakika karıştırın haşlamış olduğumuz b r lce, patlıcan, soğan ve biberleri tencereye koyup tuzu koyun üzerini geçecek şekilde kaynamış su koyup 15 dakika kaynatın ocağınızı kapatın.