



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MALATYA TAVASI

1 Kg. kuşbaşı et
750 gr. patlıcan
3-4 tane dolmalık biber
2 baş kuru soğan
2-3 tane domates
1 çay bardağı nohut
2 yemek kaşığı tereyağı
Kızartmak için bir bardak sıvı yağ
Arzu edilirse 3-4 tane patates

Patlıcanlar yıkanır alacalı olarak soyulur, tuzlu suda 25-30 dakika bekletilir. Sudan çıkarılır, iyice kurulanır, ısıtılmış yağda kızartılarak bir süzgece alınır. Aynı şekilde parçalara ayrılarak biberde kızartılır. Akşamdan ıslatılmış olan nohut haşlanarak hazırlanır.

Kuşbaşı et yıkanır, bir tencerede ateşe koyularak kendi bıraktığı suyu çektirilir. Küp şeklinde doğranmış soğanla birlikte yağ ilavesiyle biraz pembeleştirilir. Kabukları soyularak küçük parçalar halinde doğranmış domates konur. Su ilave edilir, tuz atılarak pişirilir. Pişen etin üzerine sırasıyla patlıcan, biber, haşlanmış nohut eklenir. Bir domates rendelenerek üzerine konur, kısık ateşte 15-20 dakika pişirilerek ateşten alınır. Sıcak olarak servis yapılır.

Not: Arzu edilirse patlıcan yerine patates kullanılabileceği gibi, patlıcan ve patates kızartılarak karışık da kullanılabilir. Sebzeler yerleştirilirken aralarına temizlenmiş diş halinde sarımsak serpişirilir.