



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg. patlıcan
2 su bardağı yağ
1 kg. kuşbaşı et
1 su bardağı nohut
2 baş soğan
2-3 domates
2-3 yeşil biber
Tuz

1 kg. patlıcan alacalı bir şekilde soyulur. Tuzlu suda acısının çıkması için bir müddet bekletilir. Suyu kurulandıktan sonra tereyağında kızartılır. Bu yemek için akşamdan nohutların ıslatılması gereklidir. Islanan nohut haşlanır. 1 kg. kadar kuşbaşı et haşlanır ve suyunun çekilmesi beklenir. Suyunu çektikten sonra et, soğanı ve domatesi eklenerek kavrulur. Etler alınarak tepsiye konur, düzlenir. Üzerine kızarmış patlıcan, ikiye ayrılmış birkaç biber, haşlanmış nohut eklenir. Tepsideki bu malzemenin üzerine bir iki domates rendelendikten sonra suyu konur, tuzu da atıldıktan sonra hafif ateşte pişmeye bırakılır. Piştikten sonra tabaklara alınarak servis yapılır.