



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEŞRÜBE (KİLİS)

Kuşbaşı et sıvı yağ ile bıraktığı suyu çekinceye kadar kavrulur. İnce doğranmış soğan ve biber eklenerek, soğanlar sararınca kadar kavurmaya devam edilir. Salçalar ve kabukları soyulmuş kuşbaşı doğranmış domatesler ilave edilir. Bir iki karıştırılır. Tuz eklenir. Üzerine 4 su bardağı su konur. Dödüklü tencerede etler yumuşayınca kadar pişirilir.

Patlıcanlar soyulur. Tuzlu suda 10 dakika bekletilir. Kurulanır. Bütün olarak sıvı yağda kızartılır. Büyük patlıcanlar 2 parmak eninde dilimlenip, kızartılarak kullanılabilir.

Pişmiş etler ve suyu yayvan bir tencereye alınır. Üzerine patlıcanlar dizilir. Hafif ateşte 10 -15 dakika daha pişirilir. Üzerine karabiber serpilerek ateşten alınır.

Pide ekmekler kuşbaşı doğranır. Tabaklara konulur. Ekmekler etin suyu ile ıslatılır. Üzerine sarımsaklı yoğurt dökülür. En üstede etler ve patlıcanlar dizilir. Sıcak servis yapılır.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.05.2023