



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEŞRÜBE (KİLİS)

1 tane az bayatlamış ekme
Yarım kilo kuş başı kuzu eti
1.5 kilo patlıcan
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 kilo yoğurt
1.5 su bardağı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz

Önce eti yıkayıp bir tencereye yerleştirin. Domateslerin suyunu alın ve etin üzerine döküp eti pişirin. Patlıcanları arzuya göre dilimleyip alacalı şekilde sıvı yağda kızartın ve etin üzerine ilave edin. Hepsini biraz daha pişirin. Ekmeği baklava biçiminde dilimleyip tepsiye dizin. Üzerine sarımsaklı yoğurdu ve etli patlıcanları yerleştirin. Tuzunu ilave edin. Sıcak olarak tepsi içinde ikram edin.

