



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEŞRÜBE

1 tane az bayatlamış ekmeğ
1/2 kg kuşbaşı kuzu eti
1,5 kg patlıcan
2 adet domates
2 diş sarımsak
1 kg toğurt
1 paket sana klasik
2 tutam tuz

Önce eti yıkayıp bir tencereye yerleştirin. Domateslerin suyunu alın ve etin üzerine döküp eti pişirin. Patlıcanları arzuya göre dilimleyip alacalı şekilde yağ da 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.