



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

XILLÄ°KTE GÄœVEÄ† (BÄ°NGÄ–L)

patlÄ±can
dolmalÄ±k biber
domates
ÅŒepik eti
yaÄŸ
az salÄŒa
pulbiber

FÄ±rÄ±nlanmÄ±ÄŸ yaÄŸlanmÄ±ÄŸ xÄ±llike ÄŸnce etler Ä¼zerine domates,onlarÄ±n Ä¼stÄ¼ne tamamen soyulup acÄ±sÄ± alÄ±nmÄ±ÄŸ parmak bÄ¼yÄ¼klÄ¼ÄŸÄ¼nde doÄŸranmÄ±ÄŸ patlÄ±can, Ä¼stÄ¼ne doÄŸranmÄ±ÄŸ biber, yine Ä¼stÄ¼ne domates gelecek ÄŸekilde malzemeler konur.
En Ä¼stte bir bardak kadar sulandÄ±rÄ±lmÄ±ÄŸ salÄŒsalÄ± su alÄ±nÄ±r pul biber serpilir tuz ilavesi ve yaÄŸ eklenerek Ä¼stÄ¼ alimÄ¼nyum folyo ile kapatÄ±lÄ±p (ÄŸzellikle ateÄŸ yani ekmek fÄ±rÄ±nÄ±nda)fÄ±rÄ±nda hiÄŒ karÄ±ÄŸtÄ±rÄ±lmadan piÄŸirilir.
Arzuya gÄŸre bu yemeÄŸe patates ilaveside yapÄ±labilir.