



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PATLICAN KOVALAMA



1 kg patlıcan
2 adet soğan
400 gr kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı tereyağı
3 diř sarımsak
4 adet sivri biber
3 adet domates
1 çay kaşığı karabiber
2 çay kaşığı tuz

- # Patlıcanlar ocak üzerinde ya da fırında közlenir.
- # Kuşbaşı et tencereye bırakılır, kendi yağıyla suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur.
- # Tereyağı ve ince doğranmış soğan eklenir. Soğan yumuşayana kadar pişirilir.
- # İri doğranmış biber ve ince kıyılmış sarımsak katılır.
- # Biberin rengi deđiřince soyulmuř ve küp dođramıř domates ilave edilir.
- # Közlenmiř ve kıyılmış patlıcan tuz ve karabiber konur, karıştırılır. Kapak kapatılır.
- # 15 dakika pişirilir, ateşten alınır.

Not: Patlıcan kovalama Kayseri bölgesine özgü bir tariftir.