



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

BASTIRMA



600 gr kuzu eti
3 adet patlıcan
3 adet domates
3 adet biber
3 diş sarımsak
1 su bardağı nohut
1 orba kaşığı domates salçası
1 orba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
1 orba kaşığı tereyağı
1 orba kaşığı kuru nane

- # Nohut akşamdan ıslatılır, ertesı gün suyu süzölür. Sonra nohut, kuşbaşından biraz büyük doğranmış etle beraber düdüklü tencereye konur.
- # Yüze yüz gelecek kadar su eklenir, kabak kapatılır. Kaynamaya başladıktan sonra, ateş kısılır 12 dakika pişirilir.
- # Patlıcanların kabukları soyulmadan etlerin büyüklüğünde doğranır, tuzlu suda yarım saat bekletilir.
- # Domatesler kabuklu olarak, küp şeklinde doğranır. Soğan ve sarımsak ince kıyılır.
- # Et ve nohut bir süzgece çıkarılır. 1 su bardağı et suyunda salçalar ve tuz iyice karıştırılır.
- # Tencereye sırasıyla bastırarak patlıcan, soğan, sarımsak, et, nohut, domates yerleştirilir.
- # En üste et suyunda kırıştırılmış salçalar eklenir.
- # Tencerenin kapağı kapatılır. Orta ateşte 10 dakika pişirdikten sonra ateş kısılır, 30 dakika daha pişirilir.
- # Süre sonunda yemek alt-üst ederek karıştırılır. Kızdırılmış tereyağı ve nane gezdirilir. 3 dakika daha pişirilir.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bastırma Kilis'e özgü yöresel bir tariftir.