

Elbistan Tava

Malzemeler

250 gram kusbasi kuzu eti
1 corba kasigi tereyagi
1 adet ince dogranmis arpacik sogani
1 adet domates
1 dis sarimsak - tuz
1 adet patlican
Kizartmak icin:
sivi yag
1 corba kasigi yogurt
1 adet sivribiber

Yapilisi

250 gram kusbasi kuzu etini haslayin.
Tavaya 1 corba kasigi tereyagin alip, eritin.
Sirasiyla 1 adet ince ince dogranmis arpacik sogani ve domatesi koyup, sote edin.
Etin haslandigi sudan 1 corba kasigi ilave edin.
Bir tasim kaynatin, 1 dis dovulmus sarimisagi ve tuzu ekleyin.
Daha sonra tavayi ocaktan alin.1 adet patlicani alacali soyup, dilimleyin.
Tuzlayip bir sure bekletin. Patlican dilimlerini yikayip kurulayin.
Sivi yagi kizdirin. Patlicanlari icine atin.
Rengini kaybettirmeden kizartin.
Biberin cekirdeklerin cikarip, ince ince dograyin.
Biberleri de ayni tavada birkac dakika cevirin.
Etleri bir guvece yayin.
Uzerine patlicanlari dizin.
Sirasi ile, yogurt, domates sote ve biberleri uzerine ilave edin.
Onceden isitilmis 180 dereceli firina verin.
Kasar peyniri kizarinca firindan cikarin ve servise hazir
Afiyet olsun...