

Kuru Patlican Yemegi

Malzemeler

- 1 buyuk kase kuru patlican
- 1 tutam kurutulmus yesil biber
- 200 gr. kusbasi kuzu eti
- 1 kucuk kase kuru domates
- 2 orta boy sogan
- 2 yemek kasigi pilavlik bulgur
- 1 yemek kasigi domates salcasi

Yapilisi

1 buyuk kase kuru patlican yikanip suzulur. Tencereye konulup yumusayana kadar haslanir. 200 gr. kusbasi kuzu eti kendi yaginda suyunu cekene kadar kavrulur. 2 orta boy sogan yemeklik dogranir. Yemegin pisecegi tencereye 3 yemek kasigi zeytinyagi eklenir, soganlar pembelesene kadar kavrulur. Pembelesen soganlarin uzerine 1 yemek kasigi domates salcasi ekleniyor. Kokusu cikana kadar karistirilir, kavrulan etler de tencereye alinir. Yumusayana kadar haslanan patlicanlar suzulup tencereye ilave edilir. 1 kase kuru domates iri parcalara bolunur. Domatesler ve yikanip suzulen 2 yemek kasigi pilavlik bulgur yemege eklenir. Arzuya gore tuz konulup, yemegin uzerine 4 bardak sicak su dokulup pisirilir. Kuru Patlican Yemegi servise hazirdir.