

Patlican Tava

Malzemeler

Yarım kilo kusbasi et

1 kilo patlican

8,10 tane sivri biber

2,3 tane domates

Tereyagi

Siviyag

Tuz

Yapilisi

Tepsiye siviyagi koyup kizdirin. Dilerseniz biraz kuyruk yagi koyup rengi donene kadar cevirin. Rengi donunce icine yemeklik dogranmis eti ekleyip kavurun. Patlicani alacali soyup dograyin.Biberi de dograyin.Tepsiye patlican ve biberi ekleyip tuzla tatlandirin.Ustune domatesleri ekleyip biraz tereyagi koyup agzini yagli kagitla kapatip ister odun atesinde ister orta isili firinda pisirin.