

# Köz Patlıcan Kuzu Kapama

Toplam 44 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~328 kcal

Açılış 18/10

Urfa usulü köz patlıcan kuzu kapama, kuzu etini köz patlıcan ve sarımsakla buluşturarak dumanlı güçlü ve davet sofrasına uygun bir ana yemek kurar.

## Malzemeler

- 500 gr Kuşbaşı kuzu eti
- 3 adet Patlıcan
- 2 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Tereyağı
- 0.5 çay kaşığı Pul biber

## Yapılış

1. Kuşbaşı kuzu eti ve Pul biber malzemelerini doğrayıp tavaya alın.
2. Pul biber öncesi aromatik kısımları 4 dakika kavurun.
3. Pul biber ekleyip yemeği karıştırın.
4. Kuşbaşı kuzu eti yumuşayıp suyunu çekene kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Kuşbaşı kuzu eti pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanı teştenden aldıktan sonra kaba şekilde ezmek etin yanındaki daha iyi doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanındaki havuç ve soğan salatasını sunun.

## Alerjenler

Süt