

Diyarbakır Meftune

Toplam 120 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 9/10

Meftune, kuzu eti, patlıcan domates ve sumak suyunu aynı tencerede ekşi dengeli pişiren Diyarbakır yemeğidir.

Malzemeler

- 600 gr Kuzu kuşbaşı
- 4 adet Patlıcan
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 5 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Tane sumak
- 3 su bardağı Sıcak su
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

1. Tane sumak 1 su bardağı sıcak suda 15 dakika bekletip süzün.
2. Kuzu etini tencerede 8 dakika mühürleyin.
3. Soğan ekleyip 5 dakika yumuşatın.
4. Patlıcan ve domatesleri iri doğrayıp tencereye alın.
5. Sumak suyu ve sıcak suyu ekleyip 40 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Ezilmiş sarımsakı doğurdu yanından alın.

PÜF NOKTASI

Sumak suyunu süzerek eklemek yemeğe ekşilik verirken tortu bırakmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurt ve sade pirinç pilavıyla servis edin.

Alerjenler

Süt