



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazî Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Caccia di Melanzana

Patlıcan Kovalama



1 kg di melanzane  
2 cipolle  
400 gr carne di pecora  
1 cucchiaio di burro  
3 spicchi d'aglio  
4 pepe italiane  
3 pomodori  
1 cucchiaino di sale  
2 cucchiaini di sale

# Le melanzane si arrosta nel forno.

# La carne si mette dentro pentola si arrossisce finché lascia il liquido e risucchia.

# Poi si aggiungono burro e cipolle tagliate si cucinano finché diventano morbide le cipolle dopo si aggiungono pepe e aglio tagliato

# Quando inizia a cambiare il colore di Pepe si aggiungono i pomodori tagliati incubo.

# Poi si aggiungono le melanzane arrosto Sale e Pepe Nero poi si coperta il coperchio si cucinano circa per 15 minuti poi si leva dal fuoco.

**Nota:** Questa ricetta è riservata della zona di Kayseri.