BILDIRCINLI PATLICAN (EDİRNE)

https://www.edirneden.com

Kebap için, patlıcanlar soyulup, uzun uzun kesildikten sonra yağda kızartılır. Bir tepsiye döşenip üzerlerine parçalanıp hafif haşlanmış bıldırcın veya tavuk etleri yerleştirilip, üzerine tekrar patlıcanlar konularak bir müddet fırında bırakılarak birlikte pişmeleri sağlanır.

Not: Yörede av etleriyle yapılan yemekler hâlâ yaygın olup, bulunmadığı zamanlar tavuk eti ana malzeme olarak kullanılmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:51106 • adı:Bıldırcınlı Patlıcan (Edirne) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:19