



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ PATLICAN PAÇASI

Malzeme

- 500 gram biftek
- 3 adet patlıcan
- 5 diş sarımsak
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 adet sivri biber
- 3 adet domates
- 3 yemek kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- 1 su bardağı et suyu
- Tuz ve karabiber
- Kızartmak için sıvı yağ
- Sosu için:
- 4 yemek kaşığı sıvı Sana
- 2 yemek kaşığı un
- 2 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı

Biftek dilimlerini ortadan ikiye kesiniz.

Sivri biberlerin, tohumlarını çıkardıktan sonra halka halka doğrayınız.

Sarımsakları kıyınız.

Domateslerin kök kısımlarını çıkarıp, küp küp doğrayınız.

Patlıcanları, alacalı soyup, küp küp doğradıktan sonra, acısının çıkması için tuzlu suda bekletip, iyice suyunu sıktıktan sonra kızgın yağda kızartıp, havlu kâğıt yaydığınız bir tabağa çıkarıp, fazla yağın alın.

Yayvan bir tavaya 3 yemek kaşığı sıvı Sana'yı koyup, kızdırınız.

İçine biftekleri koyup, her iki tarafını iyice kızarttıktan sonra, ısıya dayanıklı bir fırın kabına alınız.

Ayrı bir tencerenin içine 3 yemek kaşığı sıvı Sana koyup, kızdırınız.

İçine doğranmış sivri biberleri ve sarımsakları ilave edip, kavurunuz.

Daha sonra içine sirkeyi ekleyip, bir taşım kaynattıktan sonra doğranmış domatesleri ve tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika kaynatınız.

En son olarak içine 1 su bardağı et suyunu ilave edip, kısık ateşte sebzeler kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

Küçük bir tencerenin içersine, 4 yemek kaşığı sıvı Sana koyup, kızdırınız.

Kızgın yağa 2 yemek kaşığı un ilave edip, unun kokusu çıkana kadar kavurunuz.

Un pişince, devamlı karıştırarak 2 su bardağı et suyunu ilave edip, tuz ve karabiber, kırmızı pul biber ve kekik ile baharatlandırdıktan sonra sos kıvamına gelene kadar kaynatınız.

Bifteklerin üzerine sırası ile kızarmış patlıcanları, domatesli sosu ve meyaneli sosu dökünüz.

Önceden 200 derece de ısıttığınız fırında 20 dakika üzeri kabuk tutuna kadar pişiriniz.