ETLİ PATLICAN

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 gr. kuşbaşı et
6 adet Patlıcan
2 adet Domates
2 adet taze yeşil biber
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz

Eti bir tencereye koyup içine yağı, doğranmış soğanı ve biberi koyunuz. Orta hararetli ateşe soğanlar sararıncaya ve ette bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
Domateslerin kabuklarını soyup kuşbaşı doğrayıp, ete ilave edip, bir iki defa daha domatesle kavurunuz.
Patlıcanları aralıklı soyup ceviz büyüklüğünde doğrayınız. Yıkayıp ete ilave ediniz.
Biraz öldükten sonra su ve tuzu koyunuz. Orta hararetli ateşte et ve patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişiriniz.
Servis tabağına koyup servis yapınız.

Not: Patlıcan yerine istediğiniz sebzeyi kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:95246 • adı:Etli Patlıcan • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 07:51