ETLİ PATLICAN YEMEĞİ

Elif Korkmazel

300 gram kuşbaşı kuzu eti
3 adet patlıcan
2 adet soğan
2 adet sivri biber
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
Maydanoz, tuz, karabiber

Patlıcanları alacalı soyup ince doğrayın. Tuzlu suda 10 dakika bekletip süzün. Etleri tencereye koyup kendi suyu ile 5 dakika pişirin. Etler suyunu çekince içine doğranmış soğanları, sivri biberleri, suyu sıkılmış patlıcanları ve zeytinyağını ilave edip kapağı kapalı 15 dakika pişirin. Suyu azalmışsa sıcak su ekleyip 15 dakika daha pişirmeye davam edin. Yemek pişince maydanozla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65720 • adı:Etli Patlıcan Yemeği • gönderen:balaban • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:45