ETLİ PATLICAN YEMEĞİ

400 gram kuşbaşı et
3 adet patlıcan
1 adet soğan
2 adet domates
3 adet sivri biber
5 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı sıcak su
5 dal maydanoz
Tuz, karabiber

Etleri suyunu bırakıp çekinceye kadar harlı ateşte pişirin. Sonra etlerin üzerine alacalı soyulmuş ve iri dilimlenmiş patlıcanı, doğranmış biberleri, rendelenmiş soğanları koyup kapağı kapalı şekilde 10 dakika pişirin. Sıcak su ilave edip kısık ateşte 20 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp üzerine doğranmış domates ve maydanoz koyup sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:66886 • adı:Etli Patlıcan Yemeği • gönderen:yeni fasıl • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:16