FIRINDA PATLICANLI ET

200 gr dana eti
3 adet patlıcan
2 adet soğan
3 adet domates
Sıvıyağ (patlıcanı kızartmak için)
Tereyağı
2 Su bardağı kaşar peyniri rendesi
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
4 diş sarmısak
Karabiber
Tuz

Patlıcanların kabuklarını alacalı olarak soyup yuvarlak olarak doğrayın ve tuzlu suda yarım saat bekletin. Etleri jülyen usulü olarak kesin. Soğanları ve domatesleri küp küp doğrayın.Etleri bir kaşık tereyağında soteleyin ve suyunu bırakıp çekinceye kadar kavurun ayrı bir yerde soğanları karamelize oluncaya kadar bir kaşık tereyağı ile kavurun, üzerine domatesleri ekleyin bir süre karıştırarak pişirin. Etleri ve soğan, domates karışımını aynı kapta birleştirin. Biber ve domates salçasını bir bardak sıcak suda eritip karabiber ekleyerek salça eriyinceye kadar karıştırıp etlerin üzerine dökün ve etler yumuşayıncaya kadar pişirin . Tuzlu suda beklettiğiniz patlıcanların suyunu elinizle sıkın ve kızgın yağda kızartın. Etler pişince kızarttığınız patlıcanları ekleyerek 5 dakika daha kısık ateşte pişirin, çok az su kalmış olmasına dikkat edin. Bu arada fırınınızı 200 dereceye ayarlayın. Karışımı bir fırın kabına alın ve fırında yaklaşık 10 dakika pişirin. Üzerine bir katman oluşturacak kadar kaşar peyniri rendesini ekleyin ve kaşarlar eriyince fırından çıkartın ve sıcakken servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:73633 • adı:Fırında Patlıcanlı Et • gönderen:saydam • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:52