PATLICANLI KEBAP

4 kişilik
1/2 kg kuşbaşı koyun eti
1 kg patlıcan
1/2 kg domates
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz
yarım bardak zeytinyağı
1 çorba kaşığı margarin
yeteri kadar et suyu
tuz ve karabiber

Patlıcanlar alaca denilen biçimde soyulduktan sonra yuvarlak dilimler halinde doğranır. Dilimlerin üzerine bolca tuz serpilir ve bir saat kadar bekletilir. Böylece acımtırak suyu süzülen patlıcanlar, bir saatin sonunda bol suda yıkanır ve kurulanır.
Diğer yanda koyunun but tarafından hazırlanmış kuşbaşı et tencereye konup suyunu salıp çekinceye kadar karıştırarak kavrulur, suyunu çekince bir kaşık zeytinyağı katılır ve etler zeytinyağında karıştırılarak hafifçe kızartılır.
Öte yandan tavada yarım bardak zeytinyağı kızdırılır. Birer birer tavaya atılarak kızartılan patlıcanlar tavadan çıkarılır ve küçük bir tepsiye yayılır. Bütün patlıcanlar kızarınca, üstüne, daha önce diğer tencerede kızartılarak hazırlanmış olan et boşaltılır.
Kabuğu soyulmuş, çekirdeği çıkarıldıktan sonra çok ince doğranmış 1/2 kg domates, bir tutam tuz, karabiber ve bir kaşık margarinle birlikte tencerede koyu bir salça oluncaya kadar pişirilir ve tepsideki patlıcan ve etlerin üstüne boşaltılır. Yeteri kadar da et suyu ilave edilerek orta ateşte pişirmeye devam edilir.
Kebap suyunu çekince ateşten veya fırından alınır ve üzerine kıyılmış maydanoz serpilerek sıcak sıcak servis yapılır.
İsteğe göre, yemeğin üstüne karabiber yerine yuvarlak yuvarlak kesilmiş çekirdeksiz yeşilbiber konulabilir. Bu durumda, yeşil biber parçaları tepsi ateşe veya fırına konmadan önce kebabın üzerine serpiştirilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:52865 • adı:PATLICANLI KEBAP • gönderen:buz kalıbı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:03