İSLİM KEBABI

3 adet uzun patlıcan
3 adet biber
1 orta boy soğan
300 gr dana eti
1 yemek kaşığı salça
2 adet domates
3 diş sarımsak
Baharatlar

Patlıcanları 20-25 dakika tuzlu suda bekletin. Daha sonra yıkayarak kağıt havlu ile kurulayın, ince şeritler halinde keserek kızartın. Çok pişirmemeye dikkat edin.
Ayrı bir tencerede kuşbaşı doğranmış etleri kavurun (yağsız). Etler kendi suyunu çektikten sonra şoğanı ve 2 yemek kaşığı sıvı yağı ekleyin.
Biberlerin 2 tanesini domatesin ise 1 tanesini sarımsak, salça, baharat (pulbiber, karabiber, kekik), tuzu, 1 su bardağı sıcak suyu ekleyerek pişirin.
Sonra bir kaseye 2 ya da 3 tane kızartılmış patlıcanları artı şeklinde koyun. Orta kısmına hazırladığınız iç malzemesinden koyarak patlıcanları sarın, üzerine domates ve biber koyarak kürdan ile açılmayacak şekilde tutturun.
Tencereye ya da tepsiye dizdiğiniz sarılmış patlıcanların üzerine 1 su bardağı sıcak su ve 1 yemek kaşığı salça ile hazırladığınız sosu dökün ve pişirin.

Not: Sardığınız patlıcanları tencerede ocakta ya da tepsi ile fırında pişirebilirsiniz.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 13.10.2021

© lezzetler.com tarif no:60778 • adı:İslim Kebabı • gönderen:Berna Özsoy • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:02