KÜLBASTI (PATLICANLI)

Taze ve körpe patlıcanların bütüncene kabuklarını soyunuz. Saplarını düzeltip üstlerinde bırakınız . Yağlı koç etinin budundan 4 parmak dörde bölünmüş parçalar çıkarıp bunları ortasından iki kanad ediniz. Her kanadı açа açа uzatınız. Hafifçe tokmaklayınız. Açılmış ve dövülmüş külbastılık etleri tuz, soğan suyu ve biberle uğuşturup hazır hale getiriniz. Ayrı ayrı tavalarda patlıcanları ve etleri nar gibi olana kadar kızartınız. Önce patlıcanları sahana yatırıp, ortalarını yarınız, tuz ekerek üzerlerini kızarmış külbastılarla kapatınız. Böylece sahan ağzına kadar bir sıra dolduğu zaman üzerine pek az etsuyu ya da adi su gezdiriniz. Sonra sahanın üzerine bir kapak kapayıp kor bir ateş üzerine koyarak fıkırdatınız. Suyu çekilince sofraya getirerek kapağını açınız ve afiyetle yiyiniz.

© lezzetler.com tarif no:53139 • adı:KÜLBASTI (Patlıcanlı) • gönderen:tipic • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:05