



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU FİLETO

Malzeme:

KUZU FİLETO

4 çorba kaşığı nar ekşisi
4 adet kemer patlıcan
Frenk Üzümü Sos için :
1 çay bardağı vişne suyu
1 tatlı kaşığı Teremyağ
1 tatlı kaşığı Tozşeker

Kuzu filetoları nar ekşisi ve taze çekilmiş karabiber ile marine edin ve en az iki saat bekletin. Patlıcanları közleyip kabuklarını soyun. Hafif zeytinyağı ile fırçalayarak tuz ile tatlandırın. Tercihen bir dikdörtgen tabağın ortasına patlıcanları yerleştirin ve bir bıçak yardımı ile patlıcana da kuzu filetonun ebatlarına uygun bir şekil verin. Kızgın ateşte kuzu filetonun her iki tarafı da 3-4 dakika pişirin ve çok az tuz serpiştirip, patlıcanın üzerine yerleştirin. Frenk üzümü sosu için, frenk üzümünü tereyağı ve tozşeker ile karamelize edin. Vişne suyunu ekleyip yaklaşık 15 dakika kısık ateşte kaynatın. Karışımı önce mutfak robotundan, sonra da tel süzgeçten geçirin. Kuzu filetolarını frenk üzümü sosu ile servis yapın.