PATLICAN KEBABI

750 gr. yağsız dana kuşbaşı
2 soğan (küçük doğranmış)
5 çorba kaşığı SANA
3 domates (2'si küçük doğranmış, 1'i dilimlenmiş)
tuz, karabiber (arzuya göre)
4 patlıcan
2 dolmalık biber (halka halka kesilmiş)

2 kaşık SANA ile et ve soğanları 10 dakika kavurun. Küçük doğranmış domatesleri, tuz ve biberi katın. Tencerenin kapağını kapatarak hafif ateşte etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Şerit şerit soyulmuş patlıcanları 2 cm. kalınlığında halkalar halinde doğrayın. Patlıcanları bol tuzlu soğuk suda 30 dakika bekletin. Sularını sıktıktan sonra kurulayın.
3 çorba kaşığı SANA'yı tavada eritin. Patlıcanların iki yüzünü kızartın. Yassı bir tencereye tek sıra halinde dizin. Pişirdiğiniz etleri üzerlerine yayın. Halka biberler ve domates dilimleri ile süsleyin.
Kapağını kapatıp orta hararette 20-25 dakika pişirin. Domatesli pilav ile servis edin.

© lezzetler.com tarif no:28843 • adı:PATLICAN KEBABI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:24.04.2024 - 07:11