PATLICAN KEBABI

6 adet patlıcan
Yarım kilo kuşbaşı eti
2 sivri biber
4 adet domates
1 baş soğan
2 kaşık yağ
Yarım kaşık salça
1 çay bardağı sıvıyağ
2 bardak su
Tuz
Karabiber
1 küçük demet maydanoz

1- Et, çentilmis soğan ve bir kasık yağla ateşe konur. Ara sıra karıştırılarak kavrulur. Salça ilave edilir, iki üç dakika karıştırarak kavrulur.
2- Kavrulan ete iki bardak su, tuz eklenir. Patlıcanlar soyulur. Birkaç santim kalınlığında doğranır, tuzla ovulur. Onbes dakika bekletilir, yıkanır, bir bezle kurulanır. Sonra ayrı yağdı kızartılır.
3- Patlıcanlar tepsinin kenarına gelecek şekilde sıralanır. Ortada bos kalan kısma pişen et, suyu ile konur. Üzerine dilimler halinde domatesler döşenir.
4- Aralarına, uzunlamasına kesilerek, çekirdekleri temizlenmiş biberler konur. Tepsi, fırına sürülür.
5- On veya onbeş dakika kadar pişirilip fırından çıkarılır. Üzerine kıyılmış maydanoz eklenerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:29632 • adı:Patlıcan Kebabı • gönderen:mükerrem • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:35