# PATLICAN KEBABI

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
4 Adet yeşil biber
6 Adet patlıcan
4 Adet Domates
1 Adet soğan
0,5 Demet maydonoz
2 Su Bardağı su
500 gr KUŞBAŞI KOYUN ETİ
1 Tatlı Kaşığı karabiber
0,5 Su Bardağı çiçek yağı

Bir tencere ince doğranmış soğan, yıkanmış süzülmüş kuşbaşı et ve sanayağ konur, ara ara karıştırılarak kavrulur. Üzerine sulandırılmış salça ve tuz konur kapatılır. Etler yumuşayıncaya kadar pişirilir. Patlıcanların kabukları alacalı soyulur. 3 cm uzunluğunda doğranarak üzerlerine tuz ekilir, elle ovulur. 10-15 dakika bekletilir, yıkanır kurulanır çiçek yağında kızartılır. Uygun büyüklükte bir tepsinin kenarlarına patlıcanlar yerleştirilir, ortasına et suyu ile birlikte konur. Üzeri dilimler halinde domates ve uzunlamasına kesilmiş biberlerle süslenir. 10-15 dakika fırında pişirilir, üzerine kıyılmış maydonoz serpilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:83675 • adı:Patlıcan Kebabı • gönderen:ağır osman • indirme tarihi:24.04.2024 - 13:48