PATLICANLI KEBAP

1 kg kuşbaşı et
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı sıvıyağ
2 adet iri soğan
2 çorba kaşığı tatlı salça
4 adet orta boy patlıcan
4 adet yeşil biber
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Patlıcanları uzunlamasına dört parçaya böldükten sonra herbirini 4 parmak uzunluğunda doğrayın, yarım saat tuzlu suda bekletilerek acısını çıkarın. Süre sonunda patlıcanları sıkarak sudan çıkarın. Sıvı yağ ve margarinle birlikte hafif kızartın. Aynı tavada doğranmış kuşbaşı eti bir kaç dakika kızartın. Aynı tavada ince boylamasına dilimlenmiş soğanları hafif pembeleştirin. Üzerine salçayı ve doğranmış biberleri ekleyin ve birkaç dakika çevirin. En son eti, tuzu ve biberi 2 bardak ılık suyu ilave ederek, kapağı kapalı olarak yarım saat kısık ateşte pişirin. Patlıcanları da ilave ederek bir yarım saat daha pişirin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:207 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:BolKepçe • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:05