PATLICANLI KEBAP

Malzemeler:
1/2 kilo kuşbaşı et
4 adet patlıcan
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1/2 çorba kaşığı tereyağı
Sıcak su
Tuz
Karabiber
Kızartmak için yağ

Yapılışı:
Soğanı yemeklik doğrayın. Tereyağını büyük bir tencerede eritin. Önce eti sonra da soğanı ekleyerek, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun. Et; suyunu salıp çekince, küp küp doğranmış domatesi ve yeşil biberi etlere ilave edin. Üzerine biraz aşacak kadar sıcak su ilave edin. Karabiber ve tuzla tatlandırıp suyunu çekene kadar pişirin. Patlıcanları alacalı soyun, halka halka doğrayıp tuzlu suda biraz bekletin. Kuruladıktan sonra patlıcanları kızgın yağda çok kararmadan kızartın. Fazla yağını süz ve tepsiye dizin. Kavurduğunuz etleri de patlıcanların üstüne yayın. Orta dereceli fırında 10 dk. kadar pişirin. Pirinç ya da bulgur pilavı ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:27317 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:dr.tarık • indirme tarihi:27.04.2024 - 08:09