PATLICANLI KEBAP

https://www.selet.com.tr/

Malzemeler
750 gr Selet dana kuşbaşı et
2 su bardağı su
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı ayçiçeği yağı
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı salça
3 adet yeşilbiber
2 adet domates
1 adet kuru soğan
5 adet çekirdeksiz orta boy patlıcan
1 su bardağı ayçiçeği yağı (patlıcanları kızartmak için)
karabiber
pul biber
tuz

Hazırlanışı
Derince bir tencereye etler konur ve 1 su bardağı su ile 10-15 dakika haşlanır. Haşlanırken etlerin köpüğü alınır. Etler haşlanınca süzgeç yardımı ile süzdürülerek bir kenara alınır. Ayrı bir tencereye Adese ayçiçek yağı ve margarin konulur. Önce doğranmış kuru soğanlar bu yağa eklenir ve kavrulmaya bırakılır. Soğanlar kavrulurken etler ve salça da eklenir. Biraz daha kavrulur. Un da eklenir ve biraz karıştırıldıktan sonra 1 su bardağı da su konur. Topaklaşmaması için çırpıcı yardımı ile bir süre karıştırılır. Etler bu salçalı sosta pişirilir. Etler pişerken doğranmış domates ve biber de eklenerek bir süre daha pişirilir. Patlıcanlar alacalı soyularak ortadan ikiye kesilir ve uzun, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. 5-10 dakika tuzlu suda patlıcanların acısı çıkması için bekletilir. Patlıcanlar yıkanıp süzdürüldükten sonra, tavada 1 su bardağı Adese ayçiçek yağı ile pembeleşene kadar kızartılır. Kızaran patlıcanlar süzülerek bir tabağa alınır. Pişen soslu etler bir fırın tepsisine boşaltılır. Üzerine kızartılan patlıcanlar sıra ile dizilir. En üste de ince doğranmış domates, biber ve sarımsak eklenerek 150° fırında 10-15 dakika, patlıcanlar sosu çekene kadar pişirilir. Sıcak olarak ve yanında pirinç pilavı ile servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:53934 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:08