PATLICANLI TAJİN (CEZAYİR)

https://www.lezzetsirri.com

patlıcan köfteleri için:
1 kg. patlıcan
500 gr. koyun kıyması
1 baş soğan
2 diş sarımsak
1 yumurta
1/2 su bardağı galeta unu
1/2 demet maydanoz
1 tatlı kaşığı karabiber
sıvıyağ
domates sosu için:
2 baş soğan
4 diş sarımsak
1 kg. domates
50 gr. domates salçası
3 su bardağı et suyu
1 demet kişniş
1 tatlı kaşığı karabiber

Patlıcanları soyun. Büyük bir kabın içine, rendenin iri tarafından rendeleyin. Maydanozların yapraklarını saplarından ayırarak ince ince kıyın. Soğanı rendeleyin, sarımsakları dövün. Patlıcan köftesi için verdiğim tüm malzemeyi kıyma ile birlikte patlıcanların üzerine koyun ve yoğurun. Elde ettiğiniz köfte hamurundan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, iki avucunuzla yuvarlayarak, yuvarlak köfteler yapın.
Tavada bol yağı kızdırın. Hazırladığınız köfteleri una bulayarak kızgın yağa atın. Altınımsı kahverengi oluncaya kadar çevirerek kızartın. Kızarmış köfteleri kağıt peçete serdiğiniz bir tabağın içine çıkararak bir kenara bırakın.
Sos için; taze kişnişi kıyın. Domatesleri rendeleyin. Soğanları ve sarımsakları soyup ince ince kıyın. Tavada zeytinyağını yakmadan kızdırın. İçine kıyılmış soğanları ve sarımsakları atın. Biraz pembeleşinceye kadar 1 dakika karıştırıp üzerine rendelenmiş domatesleri ve domates salçasını ilave edin. Karıştırarak 5 dakika orta ateşte pişirin. Etsu tablet ile hazırladığınız et suyunu tencereye ilave edip, kaynamaya başlayınca ateşi kısarak içine kıyılmış kişnişi veya maydanozları atın ve hafif ateşte 30 dakika pişmeye bırakın. Daha sonra içine hazırladığınız patlıcan köftelerini atın ve 10 dakika yine kısık ateşte pişirin.
Yemeğinizi piştikten sonra, derin bir servis kabına alarak üzerine kıyılmış taze kişniş veya maydanoz serperek sıcak sıcak servis yapın.
Bu yemeği, haşlanmış makarna veya sade pilavla servis yapabilirsiniz. Eğer taze kişniş yerine maydanoz kullanırsanız, yemeğin sosuna 1,5 tatlı kaşığı toz kişniş ilave edin.

© lezzetler.com tarif no:39458 • adı:Patlıcanlı Tajin (Cezayir) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:06