PATLICANLI TİRİT

6 kişilik
3 çorba kaşığı dolmalık fıstık
4 çorba kaşığı sıvı yağ
300 gram kıyma
1 kg patlıcan
Karabibe
Tuz
Sos için:
250 gram kuşbaşı et
2 orta boy soğan
2 adet sivri biber
2 adet domates
Yarım kg kuşbaşı et
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı nar ekşisi
2 su bardağı su
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
2 adet defne yaprağı
Üzerine:
2 su bardağı süzme yoğurt
3-4 diş sarımsak
maydanoz
7-8 dilim kızarmış ekmek
Kızartmak için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı

Dolmalık fıstıkları sıvı yağda hafifçe pembeleşene dek kavurun. 1 çorba kaşığını süslemek için ayırın. Kıyma ilave ederek kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Patlıcanları alacalı soyarak içlerini oyun. Kavrulmuş kıyma ile doldurarak sıvı yağ ve tereyağı karışımında hafifçe pembeleşene dek kızartın. Kuşbaşı eti önceden pişirin. Bir tencereye 3 çorba kaşığı sıvı yağ koyup, kızdırın. Piyazlık doğranmış soğanları ekleyerek biraz daha kavurun. Domates salçasını, doğranmış domatesleri, tuz, karabiber, nar ekşisi, defne yaprağı ve 2 bardak sıcak su ilave ederek pişirin. PaÜıcanlarla birlikte 1-2 taşım kaynatın. Küp şeklinde doğranmış ekmekleri fırında hafifçe kızarttıktan sonra bir servis tabağma alın. Üzerine sarımsaklı yoğurdu yayın. Patlıcanları alarak yoğurdun üzerine dizin. Parça etli sosu da düzgünce yayın. Fıstık ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36402 • adı:Patlıcanlı Tirit • gönderen:behiye • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:56