SAKSI KEBABI

Oktay Usta

4 adet kemer patlıcan
200 gr. kuzu eti
6 adet kültür mantarı
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar
1 çorba kaşığı salça
1 tutam maydanoz
Fındık yağı
Tuz
Karabiber

Patlıcanları alaca soyuyoruz. İki parmak kalınlığında kesiyoruz. Bıçak yardımıyla üst kısmını boşaltıyoruz. Patlıcanların tamamını bu şekilde kestikten sonra biraz yağ, tuz, karabiber ilave edip karıştırıyoruz, fırın tepsisine dizip 200 derecelik fırında kızartıp, sonra fırına dayanıklı bir kaba alıyoruz. Tenceremizin içine önce yağı koyuyoruz. Etler kavrulunca soğanı ve mantarı ilave ediyoruz. Birlikte biraz daha kavuruyoruz. Biberi, domatesi ve salçayı koyup karıştırıyoruz. Tuzu, biberi, suyu koyup etleri pişmeye bırakıyoruz. Etler pişince, doğranmış maydanozu ilave edip karıştırıyoruz. Fırında pişirdiğimiz patlıcanların içine dolduruyoruz. Üzerine domates, biber, kaşar peynir koyuyoruz. 180 derecede pişiriyoruz. Özbek pilavıyla servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:110143 • adı:Saksı Kebabı • gönderen:nurnur • indirme tarihi:25.04.2024 - 09:38