SEBZELİ DANA ŞİŞ

4 kişilik
1 patlıcan,
tuz,
2 dana pirzolası,
2 kabak,
2 baş soğan,
1 er sarı ve kırmızı çarliston biber,
2 diş sarımsak,
100 ml zeytinyağı

Patlıcanı yıkadıktan sonra yarılayın ya da 4'e bölerek dilimleyin ve tuzlayın. 15 dakika bekletin ve kurulayın. Eti küp halinde doğrayın. Kabakları yıkayarak 1 cm kalınlığında dilimleyin, soğanları soyun, 4'e bölün ve kat kat ayırın. Biberleri yıkayarak çekirdeklerini çıkartın, parçalayın. Parçaları 2 dakika haşlayın. Sarmısağı ezin, yağ ile karıştırın. Et ve sebzeleri 4-6 şişe geçirin, sarımsaklı yağ sürün ve yaklaşık 20 dakika kızartın, arada bir çevirin ve yağ sürün.

© lezzetler.com tarif no:19284 • adı:Sebzeli Dana Şiş • gönderen:Kadri Heper • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:57