BEĞENDİLİ TAS KEBAP

500 gr kuzu kuşbaşı
1 çorba kaşığı margarin
1 soğan
1 çorba kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı Tuz
karabiber
2.5 bardak Su
7 adet orta boy Patlıcan
1 çorba kaşığı Un
1 lt Süt
2 çorba kaşığı kaşer peyniri rendesi
1/2 adet Limon

Yağı, orta ateşte eritin. kuşbaşı doğranmış kuzu etini ilave edin. Etleri ara sıra karıştırarak, yaklaşık 5 dk. pembeleşinceye kadar kavurun, küp şeklinde doğradığınız soğanı tenceredeki etlere ilave ederek pişirin.
Sote edilen ete salçayı katın, birkaç dakika daha kavurun. Tuzunu ve karabiberi de katınca ateşi kısın.
Tencerenin üzerine bir tas kapayın, 1 bardak sıcak suyu, tasın kenarından dökün. Tencerenin kapağını iyice örtün, kebabı kısık ateşte 8-10 dakika pişirin.
Tenceredeki malzeme suyunu çekince, kalan 1+1/2 bardak sıcak suyu koyup, yaklaşık 20 dakika, etler yumuşayıncaya kadar pişirin.
Bu arada kebap suyunu çekerse, bir miktar sıcak su ilave edebilirsiniz, kebabın, tencereyi ateşten aldığınızda, yaklaşık 1 bardak salçası olmasına dikkat edin.
Beğendisı:
Büyük bir tencerenin içine 1/2 limonun suyu ve 1 tatlı kaşığı tuz ilave edin.
Patlıcanları tercihen kömür ateşinde, ya da fırında, gerektiğinde alt üst ederek, yumuşayıncaya kadar pişirin. Saplarından kesip, tuz ve limonun bulunduğu tencereye koyun. Soğuduktan sonra patlıcanların kabuklarını ayıklayın ve iyice kıyın.
1 kaşık margarini orta boy bir tencerede, orta ateşte ısıtın. Yağ kızmaya başlayınca ununu ilave edin. Un sararmaya başlayınca birkaç dakika daha pişirip, Sıcak sütü, tahta bir spatulayla sürekli karıştırarak, azar azar beğendiye yedirin, çok ağır ateşte 10 dakika pişirin.
Kıyılmış patlıcanları 5-6 dakika daha pişirin. kaşar peyniri rendesini ilave edin. Ateşten alın.
Patlıcan beğendiyi servis tabağına alıp ortasına soslu eti ilave edin. Maydanoz ile süsleyip servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:60775 • adı:Beğendili Tas Kebap • gönderen:Berna Özsoy • indirme tarihi:28.04.2024 - 21:21