BELİKIRIK PATLICAN KEBABI (ŞANLIURFA)

4 adet patlıcan
2 adet domates
500 gr kıyma
2 diş rendelenmiş sarımsak
1 orta boy rendelenmiş soğan
1 tutam maydanoz
2 çorba kaşığı yağ
1 çay kaşığı tuz, pulbiber, karabiber, kimyon
50 gr margarin
3 çorba kaşığı sıvı yağ
1.5 çorba kaşığı domates salçası
Ilık su
Tuz

İç harcı için gerekli malzemeler bir kaba alınıp yoğurulur. Dinlenmesi için buzdolabında bekletilir.
Patlıcanlar çizgili soyulup sonra 1 parmak kalınlığında aralıklarla iyice kesmeden dilimlenir. Aynı şekilde domatesler de dilimlenir.
Sonra dolapta dinlenmiş iç harç aralıklarla yerleştirilir.
(Arzuya göre ister borcamda ister güveçte deneyebilirsiniz.) Hazırlanılan patlıcan ve domatesler tepsiye yerleştirilir.
Sosu için ayrı bir tavada ilk önce margarin ve sıvıyağ kızdırılır.Daha sonra salçası konularak karıştırılır, ardından patlıcanların üzerini kaplamayacak miktarda su ilave edilir. Tuzu konulur. Sosu piştikten sonra tepsiye ilave edilir.
1 saat 200 derecelik fırında ilk 40 dak üzerinde alüminyum folyo ile kapalı şekilde pişirilir.Sonraki 20 dakikalık sürede folyosuz pişirilir.Servis yapılır

© lezzetler.com tarif no:103460 • adı:Belikırık Patlıcan Kebabı (Şanlıurfa) • gönderen:bebeto • indirme tarihi:27.04.2024 - 09:21