BEYKOZ KEBABI

3 parça kemiksiz tavuk but
4 adet orta boy patlıcan
1 adet orta boy kuru soğan
1 adet yeşil biber
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tavukları sotelemek için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Püre için:
2 adet orta boy patates
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Sos için:
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
Üzeri için:
Kaşar peyniri rendesi

Patlıcanları alaca soyun.
Ortalarına çok derin olmayan bir çizik atarak karınlarını yarın.
Sıvı yağı kızdırıp patlıcanların her tarafını kızartın.
Kağıt havlu serilmiş bir tabağa çıkararak patlıcanların fazla yağını alın.
İç harcı için soğanları küp küp doğrayıp zeytinyağında soteleyin.
İnce ince doğradığınız biberleri ekleyip sotelemeye devam edin.
Kuşbaşı doğradığınız tavukları da ilave edip arada karıştırarak güzelce kavurun.
Tuzunu ve karabiberini de ilave edip tavuklar yumuşayana kadar pişirin.
Patatesleri haşlayıp ezin.
Üzerine süt ve tereyağını ekleyin.
Altını hafifçe açıp patatesler sütü tamamen çekene kadar karıştırın.
Tuzunu ilave edin.
Patlıcanları fırın kabına dizin. Ortalarına sotelediğiniz tavukları yerleştirin.
Püreyi de tavukların üzerine paylaştırıp kaşığın arkasıyla üzerini düzleştirin. (Arzu ederseniz püreyi bir krema torbasına doldurup patlıcanların üzerine şekilli sıkabilirsiniz.)
Son olarak rendelenmiş kaşarı pürenin üzerine serpin.
Domates salçasını suyla inceltip patlıcanların üzerine gezdirin.
Fırını 200 dereceye ayarlayıp tepsiyi fırına verin.
Kaşarlar kızarınca çıkarıp sıcak sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:145179 • adı:Beykoz Kebabı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:12