BEYKOZ KEBABI

Malzeme:
1 kg kuşbaşı kuzu eti
100 gr Teremyağ
2 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı
2 adet soğan
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı salça
5 adet domates
5 adet iri kemer patlıcan
3 adet sivri biber
8 adet kültür mantarı
Tuz, karabiber
2 adet kesme şeker
4 dal taze kekik
4 dal taze biberiye
1 su bardağı Bizim Pilavlık Pirinç
1 tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
su
Tuz

Soğanlar, 3 adet domates ve sarımsakları soyup zar şeklinde doğrayın. Teremyağ'ın yarısını orta boy bir tencerede eritip soğan ve sarımsakları kavurun. Etleri ilave ederek birkaç dakika daha kavurun. Doğranmış domatesler ile salçayı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte arada bir karıştırarak etler yumuşayıncaya kadar pişirin. Pirinç pilavı için pirinci sıcak suda bekletin. Bol suyla yıkayıp süzün. Kalan Teremyağ'ı eritip pirinci kavurun. 1,5 su bardağı sıcak suda eritilmiş et bulyonu ilave edin. Bir taşım kaynatıp ateşi kısın, pirinçler suyunu çekene dek pişirin. Ocaktan alın, demlenmeye bırakın. Patlıcanları uzunlamasına 6 eşit parçaya kestikten sonra tuzlayarak 15 dakika bekletin. Daha sonra bol suda yıkayın. Bir tavaya biraz sıvıyağ alıp kızdırın. Patlıcanların her iki tarafını kızartıp soğumaya bırakın. Soğuyan patlıcanları küçük bir kasenin içerisine yıldız şeklinde yerleştirin. Pişirmiş olduğunuz etli karışımı patlıcanların ortasına yerleştirip patlıcanların karşılıklı kenarlarını üst üste getirerek üzerini kapatın. Kapattığınız bölüm alta gelecek şekilde bir fırın tepsisine dizin. Üzerine dilimlenmiş kalan 2 adet domates, sivri biber ve bütün olarak mantarı yerleştirerek sabit durması için kürdanla tutturun. Etten kalan sosu tepsiye ilave ederek önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Servis tabağına pirinç pilavını alıp üzerine Beykoz kebabını yerleştirin. Üzerine sosundan gezdirerek dökün. Sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:49108 • adı:Beykoz Kebabı • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:20