ENGİNARLI HİNDİ KEBABI

6 adet hindi büftek
2 adet enginar
Yarım limonun suyu
1.5 su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
4 diş sarmısak
1 su bardağı mantar
1 adet patlıcan
Sıvıyağ (kızartmak için)
SOSU İÇİN:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1 su bardağı tavuk suyu
5 sap dereotu

Enginarlar limonlu kaynar suda pişirin. İri lokmalar halinde doğrayın. Isıtılmış zeytinyağın da soğan ve sarmı-sakları 3-4 dakika soteleyin. Mantarları katıp 4 dakika daha soteleyin. Patlıcanları kızgın yağda kızartın. Patlıcan ve enginarları mantarlı karışıma katın. Fırın kaplarını yağlayın. Biftekleri kabın kenarından taşacak şekilde yerleştirin. Hazırladığınız malzemeyi kaselerdeki etlerin üzerine paylaştırın. Kenarlardaki etlerle malzemenin üzerini örtün. Kaselerin ağzını alüminyum fol-yoyla kapatın. Fırında 25 dakika pişirin. Isıtılmış zeytinyağında unu kavurun. Süt ve tavuk suyunu karıştırarak ilave edin. 5 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:100985 • adı:Enginarlı Hindi Kebabı • gönderen:Sezarr • indirme tarihi:02.05.2024 - 21:19