ETLİ PATLICAN

1 kg patlıcan
Yarımkg kuşbaşı kuzu eti
2 çorba kaşığı tereyağı
3 adet orta boy soğan
15 adet sivri biber
1 çorba kaşığı salça
3 adet domates
1 baş sarımsak
Tuz, karabiber, pulbiber
Yeteri kadar sıcak su
Sıvı yağ

Patlıcanları alaca soyup halka doğrayın. Daha sonra acısını almak için tuzlu suda 15 dakika bekletin. Eti bir tencereye alıp, suyunu salıp yeniden çekinceye kadar, ara sıra karıştırarak kavurun. Üzerine tereyağını ilave edin. Birkaç dakika daha kavurun. İnce doğramış soğanı ekleyin.
Soğanın rengi dönünceye kadar kavurup, kıyılmış biber ekleyin. Salça, karabiber, pulbiber ve tuz ilave ettikten sonra 2-3 dakika pişirip ocağı kapatın. Patlıcanları sudan alıp kurulayın. Sıvı yağda kızartıp kenara alın. Bir tencerenin dibine bir kat patlıcan dizin.
Üzerine etli karışımdan yayın. Yeniden patlıcan dizin. Patlıcan ve et bitene kadar işleme devamedin. En üste kabukları soyulup küp doğranmış domates ve iri parçalara bölünmüş sarımsak koyun. Üzerine 1 su bardağı sıcak su gezdirin.Orta ateşte etler iyice yumuşayana kadar (suyu azalmışsa ilave ederek) pişirin.

© lezzetler.com tarif no:67729 • adı:Etli Patlıcan • gönderen:mahinur • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:27