GELELİ KEBABI

https://www.cumhuriyet.com.tr

Et sotesi için;
400 gr dana kuşbaşı
3-4 yemek kaşığı sıvı yağ
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 adet kırmızı biber
2 adet domates
3 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
1 su bardağı sıcak su (200 ml)
Patlıcanları için;
6 adet patlıcan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Yarım çay kaşığı tuz

Öncelikle patlıcanlarımızı közleyelim. Bunun için patlıcanların üzerine bıçakla delikler açalım. Evinizde varsa közmatikte yoksa fırında ya da ocakta közleyelim.
Patlıcanlar iyice yumuşadıktan sonra uygun bir tabağa alalım ve üzerini streç ile kapatarak bekletelim. Bu şekilde yaptığınızda patlıcanların kabukları çok daha kolay soyulacaktır.
Soğuyan patlıcanların kabuklarını soyalım ve sap kısımlarını keselim. Eğer patlıcanlarınızın hepsini kullanmayacaksanız çift kilitli poşete ya da dondurucu poşetine yerleştirerek dondurucuya kaldırabilir ve istediğiniz zaman çıkartıp çözdürerek yapabilirsiniz.
Et sote için uygun bir tavaya sıvı yağı alalım.
Yağ kızdıktan sonra üzerine kuşbaşı etleri ekleyelim ve suyunu salıp çekene kadar tavanın kapağı kapalı olacak şekilde kavuralım.
Suyunu çektikten sonra yemeklik doğranmış soğanı ve sarımsağı ekleyerek kavuralım.
Ardından doğranmış biberleri ekleyerek biberlerin diriliği gidene kadar kavuralım.
Daha sonra domates salçası ve küp küp doğanmış domatesleri de ekleyerek karıştıralım.
Son olarak tuz, karabiber ve sıcak suyu ilave ederek karıştıralım ve tavanın kapağını kapatarak pişmeye bırakalım.
Közlenmiş patlıcanlarımızı küp küp doğrayarak fırın kabına alalım.
Üzerine tuz ve sıvı yağ gezdirip karıştırarak kabımızın tabanına yayalım.
Ardından et soteyi patlıcanların üzerine aktaralım. Önceden ısıttığımız 200°C fırında 20-25 dakika kadar pişmeye bırakalım.
Sürenin sonunda köz patlıcan kebabımız servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:177297 • adı:Geleli Kebabı • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 10:08