KOLAY PATLICAN SAKSI KEBABI

Patlıcanı:
3 adet bostan patlıcanı
2 çorba kaşığı tuz
1 su bardağı rafine yağı
Eti:
1 çorba kaşığı tepeleme yağ
1 kilo kuşbaşı kuzu eti
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı su (800 gram)
Kebap Sebzesi:
1 adet orta boy havuç hazırlanmış ve 20 dakika haşlanmış
1 su bardağı bezelye veya konserve bezelye
2 adet orta boy domates
1 tatlı kaşığı kekik

Etinin hazırlanışı:
1) Bir tencereye yağı koyup kızdırınız, etleri ilâve edip bırakacakları suyu çekip pembe bir renk alıncaya kadar orta ateşte 8-10 dakika kavurunuz.
2) Tuzunu, suyunu, Baharat Torbasını ilâve edip kaynarken, üzerinde toplanan köpüğü alıp atınız.
3) Hepsini, bir porselen veya toprak testiye, ya da güvece boşaltıp kapağını kapatarak ağır ateşte 1 saat kaynatınız.
4) Evvelâ havucunu, sonra soğanını, sonra bezelyesini ve kekiğini, en üstüne de domateslerini dizip 20 dakika daha ağır ağır pişiriniz
Patlıcanların yapılışı:
1) Patlıcanların üzerine tuzu serpip 1 saat bekletiniz.
2) Sonra yıkayıp susuz olarak bir kaba çıkarınız. Küçük bir tencerede yağı kızdırıp aldığı kadar patlıcan ilâve edip 3'er dakika kızartınız.
3) Bol suyun içine patlıcanları atıp 2 dakika kaynatınız. Patlıcanları susuz olarak bir küçük tepsiye çıkarınız.
4) Pişmiş et ve sebzeyi patlıcanların içine eşit şekilde doldurunuz.
5) Salçasını üzerine döküp domateslerini eşit şekilde dizerek kekiğini üzerine serpip, hafif yağlanmış yağlı kâğıt ile üzerini kapatınız.
6) 15 dakika fırında, fırın yoksa ağzına kapak kapatıp ocakta pişiriniz.
7) Piştikten sonra üzerine bezelyeyi serperek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:82400 • adı:KOLAY PATLICAN SAKSI KEBABI • gönderen:im • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:17