MEDFUNE

Stefanos Yerasimos

500 gr. koyun budu et
4 patlıcan
4 çorba kaşığı nebati yağ
2-3 soğan
250 gr kıyma
Safran
3,5 kahve kaşığı kişniş
Gülsuyu
2,5 kahve kaştğt tarçın
Tuz
50 gr. haşlanmış nohut

Küçük kuşbaşı doğranmış ve tuzlanmış eti yağda çevirin, 2 dl. sıcak suyla 1 kahve kaşığı tarçın, 2 kahve kaşığı öğütülmüş kişniş ekleyip pişirin.
Kıymaya ezilmiş nohut, varım kahve kaşığı tarçın, yarım kahve kaşığı öğütülmüş kişniş, tuz, koyup az yağla yumuşatın. Patlıcanların içini boşaltıp birkaç dakika tuzlu suda bırakın, hazırladığınız içle doldurun, pişen etlerin üstüne yerleştirin. 1 kahve kaşığı kişniş, I kahve kaşığı tarçın, bir çimdik safranı et suyuyla incelttikten sonra tencereye üave edin. Pişmeye bırakın, Piştikten sonra üzerine gülsuyu serpinv Servis tabağına alıp, tencerenin dibindeki etleri patlıcanların üzerine boşaltın, servis yapmadan önce dinlendirin.

Not: Arapça sözcüğün anlamı "gömülmüş" tür. Tarifinden, yazın Topkapı Sarayı nda sunulan patlıcan dolması olduğu anlaşılıyor.

© lezzetler.com tarif no:138702 • adı:Medfune • gönderen:dişçi • indirme tarihi:17.04.2025 - 05:56