PARMAK KEBABI

150 gr kuzu kuşbaşı
2 büyük patlıcan
1 soğan
2 domates
4-5 sivri biber
1 diş sarımsak
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Reyhan
Sıvıyağ
Su

Patlıcanları alaca soyup uzunlamasına parmak şeklinde dilimliyoruz ve tuzlu suda yaklaşık 10 dakika bekletiyoruz. Sudan çıkarıp kuruladıktan sonra sıvıyağda kızartıyoruz biberleri de uzunlamasına dilimleyip kızartıyoruz. Tencereye sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Yemeklik doğranmış soğanı sarımsağı ve kuşbaşı etleri tencereye alıp kavuruyoruz. Salça ve yemeklik doğranmış domatesleri ekleyip 1-2 su bardağı su, tuz ve baharatlarını ilave edip kapağını kapatıyoruz. Yaklaşık 5 dakika orta ateşte pişiriyoruz. Fırın tepsisi veya borcamın altına kızarmış patlıcanları seriyoruz, üzerine etlerimizi döküyoruz son olarak kızaran biberleri de tepsinin en üstüne dizip önceden ısınmış 200 derece fırında 15 dakika kadar pişirip servis yapıyoruz.



© lezzetler.com tarif no:133379 • adı:Parmak Kebabı • gönderen:not defteri • indirme tarihi:28.03.2024 - 21:21