PATLICAN İÇİNDE ET SOTE

4 adet kemer patlıcan
Yarım kilo sotelik et
2 adet domates
2 adet sivri biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
1 adet kuru soğan (bütün olarak kullanılacak)
1 su bardağından biraz az sıcak su
Kaşar peyniri dilimleri
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ
Kekik
Tuz
Karabiber

Öncelikle patlıcanların acısını almak için hepsini 3-4 parmak genişliğinde kesip dolma gibi içlerini oyun ve tuzlu suda 10-15 dakika kadar bekletin.
Et soteyi hazırlamak için düdüklü tencereye önce yağını koyup eti ekleyin.
Birkaç kere karıştırdıktan sonra kalan tüm malzemeyi (soyulup doğranmış domatesleri, doğranmış sivri biberleri, salçaları, bütün soğanı, kekik, tuz ve karabiberi) düdüklü tencereye koyun.
1 su bardağından biraz daha az sıcak suyu da ilave edip et sotenizi pişmeye bırakın.
Bu esnada patlıcanları tuzlu sudan alıp bol su ile duruladıktan sonra iyice kurulayın.
Kızartma tencerenize yağınızı koyup kızdırdıktan sonra patlıcanların her yerini kızartın.
Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını emdirin. Ilımaya bırakın.
Pişen et soteden kaşık ile alıp kızarttığınız patlıcanların içlerini doldurun.
Üstlerine kaşar peynir dilimleri ya da rendelenmiş kaşar peyniri koyup 175 derece fırında peynirler eriyinceye kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:135705 • adı:Patlıcan İçinde Et Sote • gönderen:tuluhan • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:20