



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAPAMA

500 gram kuşbaşı et
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1 adet kuru soğan
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Karabiber
Pul biber
4 adet patlıcan
2 adet patates
2 adet domates
1 su bardağı sıcak su

Etleri suyunu salıp yeniden çekene kadar kavurun.

Kırmızı ve yeşil biberleri ufak ufak doğrayın.

Soğanları ve sarımsakları da yemeklik doğrayın.

Suyunu çeken etlerin üzerine sıvı yağı gezdirip biberleri, soğanı, sarımsağı ve biber salçasını ilave edin.

Baharatlarını da ekledikten sonra kapağı kapalı halde biberler ve soğanlar yumuşayana kadar pişirin.

Sebzeler yumuşayınca altını kapatın.

Patlıcanları alaca soyup ince uzun dilimleyin. Tuzlu suda acısı çıkana kadar bekletin.

Domatesleri rendeleyin.

Sıvı yağı kızdırıp patlıcanların her iki tarafını da kızartın.

Kızarttığınız patlıcanları kağıt havlu serili tabağa alın.

Patlıcan dilimlerini kilitli bir kek kalıbına aralarında boşluk kalmayacak şekilde sıkıca dizin. Patlıcanların kalıbın kenarlarından sarkacağı şekilde pay bırakmayı unutmayın.

Patatesleri yuvarlak yuvarlak dilimleyip kalıbın tabanına patlıcanların üzerine dizin.

Patateslerin üzerine de kavurduğunuz eti yayın.

Son olarak domates rendesini de etlerin üzerine gezdirip yeniden bir sıra patates dilimi dizin.

1 bardak sıcak suyu da malzemelerin üzerine gezdirip kenarlardan sarkan patlıcanları ortada toplayarak malzemenin üzerini kapatın.

Fırını 200 dereceye ayarlayıp kalıbı fırına verin.

Üstü kızarınca fırından alıp kalıptan çıkarın.

Dilimleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:116422 • adı:Patlıcan Kapama • gönderen:Göksen • indirme tarihi:18.04.2024 - 23:44