PATLICAN KAPAMA

5 adet patlıcan
2 adet patates
1 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet sivri biber
2 adet kapya biber
250 gram kuşbaşı dana eti
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
2 adet domates
1 su bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Kızartmak için:
Yarım su bardağı sıvı yağ

Patlıcanları alaca soyup boyuna ince ince doğrayın ve tuzlu suya koyun.
Patatesleri soyup ince ince doğrayın.
Etleri tencereye alıp kavurmaya başlayın.
Suyunu salıp çekene kadar etleri güzelce kavurun.
Etler kavrulurken kuru soğanı ve biberi ince ince doğrayın.
Kavrulan etlere önce zeytinyağını ardından soğanları son olarak da biberleri ekleyin.
Salçayı da ekleyip biberler yumuşayana kadar 10-15 dakika pişirin ve kenara alın.
Patatesleri sıvı yağda hafifçe kızartıp kenara alın.
Tuzlu sudaki patatesleri süzüp kuruladıktan sonra onları da yağda kızartın.
Fırın tepsisinin ya da kelepçeli kek kalıbının tabanına pişirme kağıdı serin.
Patlıcan dilimlerini ortası boş kalacak ve dilimler kenardan sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin.
Patlıcanlardan kalan boşluğa da patates dilimlerini yerleştirin.
Kavurduğunuz etleri tepsiye aktarın.
Domates, sarımsak, tuz ve karabiberi robottan geçirip etlerin üzerine gezdirin.
Patlıcanların sarkan kısımlarını da etlerin üzerine kapatın.
Fırını 200 derecede ısıtıp tepsiyi fırına verin ve 20 dakika kadar pişirin.
Tepsiyi fırından aldıktan sonra geniş bir servis kabına ters yüz edip kek gibi dilimledikten sonra servis edin.

© lezzetler.com tarif no:151204 • adı:Patlıcan Kapama • gönderen:sosyal • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:15