



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KAPAMA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

300 gr kuşbaşı dana eti
6 adet patlıcan
2 adet patates
1 adet soğan
2 adet yeşil biber
2 adet kıyıcı biber
2 adet domates
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 yemek kaşığı domates salçası
1 su bardağı sıcak su
Tuz, karabiber, pulbiber, kekik
Kızartmak için:
Sıvıyağ
Üzeri için:
Maydanoz
Çeri domates

Öncelikle etleri suyunu salıp tekrar çekene kadar yaklaşık 20 -25 dakika pişirin. Etlerin üzerine zeytinyağını ve ince ince doğradığınız soğanı ekleyin. Salçayı ekleyin. Biberleri de doğrayıp tencereye ilave edin. Yumuşayana kadar, yaklaşık 10 -15 dakika, tencerenin kapağını kapatıp, pişmeye bırakın. Tencereyi ocaktan alıp soğumasını bekleyin. Patlıcanları çizgili bir şekilde soyun ve boyuna şeritler halinde kesin. Tuzlu suda yarım saat kadar beklettikten sonra süzün ve iyice kurulayın. Patatesleri soyun ve halka halka doğrayın. Patatesleri kızgın yağda tam olarak pişirmeden hafifçe kızartıp, bir kenara alın. Yuvarlak bir fırın tepsisinin dibini yağlı kağıt ile kaplayın. Patlıcanları tepsinin kenarlarından dışarı sarkacak şekilde dizin. Patatesleri tepsinin ortasında yerleştirin. Hazırladığınız etli karışımı üstüne boşaltın. Domatesleri rendeleyin ve sıcak su ile karıştırıp sos haline getirin. İçine tuz, karabiber, pul biber ve kekik ilave edin ve sarımsakları içine rendeleyin, karıştırın. Sosu ortaya yani etlerin üstüne gezdirin ve kenarlardan sarkan patlıcanları etlerin üstüne doğru kapatın. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Kek çevirir gibi, servis tabağını üstüne kapatın ve dikkatli bir şekilde ters çevirin. Patlıcan kapamayı doğranmış maydanoz ve çeri domateslerle süsleyerek servis edebilirsiniz.

