PATLICAN KEBABI

4 kişilik
Gerekli malzeme:
1 kg patlıcan
Yarım kg kuşbaşı koyun eti
4 çorba kaşığı margarin
3 soğan
1 çorba kaşığı biber salçası
1 su bardağı zeytinyağı
7 sivribiber,
3 domates
2 su bardağı su
Tuz, karabiber

Patlıcanları yıkayıp kabuklarını alacalı kesin. Dörde bölün ve parmak uzunluğunda kesin. Acısının çıkması için tuzlu suda yarım saat bekletin. Suyunu sıkıp kağıt havluyla kurulayın.
Eti yıkayıp 10 dakika haşlayın. Başka bir tencerede margarini eritip ince doğranmış soğanı pembeleşinceye kadar kavurun. Et, salça, karabiber ve tuzu ilave edip karıştırın. 2 su bardağı su ekleyip orta ateşte 25 dakika pişirin.
Bir tavada zeytinyağını kızdırıp patlıcanları kızartın. Küçük bir tepsiye kızarmış patlıcanları dizin. Sivribiberlerin ortasını bıçakla çizerek aynı yağda kızartın.
Tepsideki patlıcanların üzerine etli karışımı yayın. Sivribiberleri ve dilimlenmiş domatesleri ekleyin. Önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

ML® Patlıcan Kebabı (Sivas Usulü) için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:15360 • adı:Patlıcan kebabı • gönderen:Tamer Karadogan • indirme tarihi:10.05.2024 - 23:54