PATLICAN KEBAP

6 patlıcan
1/2 kg. dana eti
3 yeşil sivribiber
4 orta boy domates
1 baş soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı sıvı yağ,
1/2 çorba kaşığı salça
2 su bardağı su tuz

Eti, kıyılmış soğan ve yağ ile birlikte zaman zaman karıştırarak kavurun. Üzerine salça katın, 5 dakika daha karıştırarak kavurun. Kavrulan ete 2 bardak su ve tuz ekleyin, iyice pişirin. Patlıcanların kabuklarını soyun, önce ortadan uzunlamasına kesin, sonra üçer santim kalınlığında doğrayın. Üzerine tuz ekip, elinizle ovarak yedirin. 15 dakika sonra patlıcanları yıkayıp kurulayın ve sıvı yağda kızartın. Pişen etleri dört küçük güvece yerleştirin. Suyunu koyun, üzerine Datlıcanları dizin. En üste dilimler calinde domatesler, aralara da biberleri döşeyin. Güveçleri fırına verin. 15 dakika sonra fırından çıkarıp sıcak servis yapın.

ML® Tepsi Eti için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9292 • adı:Patlıcan Kebap • gönderen:tertemiz • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:55