PATLICAN MAŞAŞI

25 gr margarin
4 adet patlıcan
1 çorba kaşığı şeker
300 gr koyun eti
1 çorba kaşığı tuz
2 adet soğan
4 adet biber
1 adet domates
4 diş sarımsak

Ön hazırlık olarak patlıcanları alaca soyalım. 1 çorba kaşığı tuz ve 1 çorba kaşığı toz şeker ilave edilmiş suyu geniş ve derin bir kaba alalım. Patlıcanları bu suyun içinde yarım saat bekletelim. Acısı alınmış patlıcanları saplı kısımlarının üzerindeki kabuğu soyalım. Kuşbaşı etleri çiğden ortalarını bıçakla delip patlıcanların saplarına dizelim. Bu şekilde kızgın yağ ile arkalı önlü kızartın. Kızarmış patlıcanları yayvan bir tepsiye alalım. Domatesleri rendeleyip içine sarımsakları küçük doğrayalım.Tuzunu ekleyelim. Bu karışımı patlıcanların üzerine yayarak dökelim. Çok kısık ateşte patlıcanlar ve etler iyice yumuşayana kadar pişirelim. Dilimlenmiş domates ve sivri biberle süsleyip servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:105606 • adı:Patlıcan Maşaşı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:31.05.2024 - 09:35