PATLICAN ORTA (KONYA)

https://acunn.com

5- 6 adet patlıcan
Yarım kilo koyun eti (ön kol)
2 adet soğan
5 yeşil biber
3 domates
3 diş sarımsak
2 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı tereyağı
Zeytinyağı
Tuz

Etleri düdüklü tencereye alıp etin üzeri suyla kaplanana kadar doldurup düdüklü fıslama sesi çıktıktan sonra 35 dakika pişiriyoruz.
Patlıcanları alacalı soyup tuzluyoruz, 10 dakika bekliyoruz.
Daha sonra üzerine su doldurup tuzlu suda bekliyor.
Bütün malzemeleri doğrayıp, tenceremizi ocağın üzerine koyuyoruz.
Zeytinyağı tereyağı ile soğanı kavuruyoruz, kavrulan soğandan sonra, biberi atıp, daha sonra salçayı koyup, kavuruyoruz.
En son domates ve sarımsak 3- 4 dakika hepsi kavruluyor.
Kavrulan malzemelerin üzerine pişen etin suyunu ilave edip kaynatıyoruz.
Kaynayan yemeğimizin üzerine pişirdiğimiz etlerimizi diziyoruz.
Yaklaşık 40 dakika pişirmeye bırakıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:154807 • adı:Patlıcan Orta (Konya) • gönderen:peri masalı • indirme tarihi:17.05.2024 - 14:02