PATLICAN SİLKMESİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

500 g patlıcan
250 g orta yağlı kuşbaşı koyun göğüs eti
150 g tereyağ veya kuyruk yağı
1 iri soğan
2 adet domates
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 su bardağı su

Patlıcanlar kabuğu ara ara soyulduktan sonra bir parmak kalınlığında halka şeklinde doğranır.
Tuz serpilerek veya tuzlu suyun içinde bir saat kadar bekletilerek acı suyu çıkartılır ve süzülür.
Tereyağında hafifçe kızartılarak alınır.
Aynı yağda etlerde pembeleşinceye kadar kavrulur.
Dörde bölünmüş soğanlar da aynı yağda biraz çevrilerek üzerine etler eklenir.
Sıcak su ilavesiyle etler yumuşayıncaya kadar pişirilir.
Daha sonra concasse domatesler, patlıcanlar, tuz ve biber de eklenir.
Tencere arada yanlarından tutularak silkelenmek suretiyle hafif ateşte pişmeye bırakılır.
Suyu çekilip yağı kalıncaya kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:96295 • adı:Patlıcan Silkmesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:22