



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI BİFTEK

Malzeme

- 500 g biftek
- 4 adet patlıcan
- 3 yemek kaşığı Sana yağı
- 2 adet domates
- 2 adet sivribiber
- 10 adet arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 4 su bardağı et suyu
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 3 diş sarımsak
- Tuz ve karabiber
- Üzeri için:
- 6 adet milföy hamuru
- 1 adet yumurta

Hazırlanışı

Biftekleri şerit şerit kesin.

Patlıcanları alacalı soyup, halka halka doğradıktan sonra acısını çıkarmak için tuzlu suda bekletin.

Patlıcanların suyunu sıkıp, kızgın yağda kızartıp, fazla yağın almak için havlu kâğıt yaydığınız tabağa çıkarın.

Domatesleri küp küp doğrayın.

Sivribiberlerin tohumlarını çıkarıp, kıyın.

Arpacık soğanların kabuklarını soyup, bütün olarak bırakın.

Sarımsakları ayıklayıp, kıyın.

Yayvan bir tencerede Sana yağın kızdırıp, içine şerit doğranmış biftekleri ilave edip, etlere renk verdirin.

Etler renk alınca içine arpacık soğanları, sivribiberleri ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşince kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine doğranmış domatesleri, sirkeyi, şekeri, kekiği, tuz ve karabiberi ve et suyunu ilave edip, sebzeler etler pişinceye kadar kaynatın.

Yemek pişerken milföyleri buzdolabından çıkarıp, 5 dakika buzunu çözdürün.

Hamurları 1 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin.

İki hamuru birbirinin içinden geçirip, hasır şeklinde örün.

Elde ettiğiniz 3 hasır parçasını birbirine uzunlamasına ekleyin.

Pişen yemeği dikdörtgen bir tepsi veya ısıya dayanıklı bir kaba alın.

Hasır hamurları tepsinin ortasına gelecek şekilde yerleştirip, kenarlarını yapıştırın.

Hamurun üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürün.

Hamurun açık kalan kenarlarına kızarmış patlıcanları dizin.

Yemeği, önceden 200 derecede ısıttığınız fırında hamurun üzeri kızarıp, kabarana kadar 15?20 dak pişirip, sıcak olarak servis ediniz.