PATLICANLI GÜVEÇ

Kullanılacak malzeme (6 kişi için).
750 gram yağlı koyun eti,
5 baş soğan,
1/2 bardak margarin yağı,
6 patlıcan,
1/2 kilo domates,
1/3 bardak koruk suyu,
yeteri kadar tuz, karabiber
1 tutam tarçın.

Yapımı: Eti kuşbaşı iriliğinde parçalara doğrayıp bol suda yıkamalı ve bir süzgeçte suyunu süzmeli.
Soğanı yarım ay biçiminde ve çentilircesine doğramalı. Sonra bunu margarin yağıyle birlikte tavaya koyup tahta kaşıkla karıştırarak kavurmalı. Soğanların rengi dönünce et parçalarını içine atmalı, tuzlayıp tarçınlamalı, biberlemeli ve etler pembe bir renk alıncaya kadar karıştırarak kavurmalı.
Patlıcanları alaca denilen biçimde soyup dilim dilim doğradıktan sonra eğik duran oir tabağa dizmeli ve üzerlerine tuz serpip ;arım saat kadar bir kenarda bırakmalı. Böylece acımtırak suları gidecek olan patlıcanları yarım saat sonunda iyice yıkamalı ve sularını süzmeli Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkarıp atınca küçük parçalara doğramalı. Etler kızarınca içine domatesle patlıcan dilimlerini katmalı, iyice karıştırmalı ve geniş bir güvece boşaltmalı. Koruk suyunu da döktükten sonra gerekirse biraz daha tuzlamalı ve güvecin ağzını önce bir yağ kâğıdıyle sonra kapağıyle sıkıca örtmeli ve kabı orta ısılı bir ateşe veya fırına koyup burada iki saat kadar bırakmalı. Yemek pişince güvecin ağzındaki kapağı ve yağ kâğıdını çıkarıp olduğu gibi sofraya götürerek servis yapmalı.

ML® Güveç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:12695 • adı:PATLICANLI GÜVEÇ • gönderen:DARI • indirme tarihi:24.04.2024 - 01:36