PATLICANLI KEBAB

1 kilo kuşbaşı et
8 kaşık sadeyağ
3 adet patlıcan
2 adet domates
2 adet soğan
1 kasık karabiber
tuz

Patlıcanlar 2-3 santimlik parçalara doğranıp biraz tuz serperek acı suyunun çıkması için 10-15 dakika bekletilir. Sonra patlıcanlar sıkılıp suyu akıtılır. Bir tavaya veya tencereye sadeyağ konup kızdırılır ve sıkılan patlıcanlar bu vağda pembeleşinceye kadar kızartılır Bir kepçeyle alınıp bir kenara konur. İçinde patlıcanların kızartıldığı yağ kızgın durumda tencerenin içinde kalmıştır Şimdi sıra etlerin kızartılmasına gelir. Yıkanıp hazırlanmış kuşbaşı etlerin evvelâ üçte biri alınır Bu kızgın yağın içine atılır, renkleri dönene kadar 3-2 dakika pişirilir. Pişen etler bir kepçeyle alınıp kenara konur kalas etin üçte bir kadan gene aynı yağa atılır rengi dönene kadar pişirilir Böylece bütün et azar azar iki veya üç defada hazırlanmış olur. Bu şekilde hafifçe pişirilen etler asıl yemeğin pişirileceği bir tencerenin içine yerleştirilip hazırlanır İçinde patlıcan ve etlerin pişirildiği yağa bu defa ince ince doğranmış soğan atılır ve pembeleşinceye kadar kavrulur. Sonra avnı vere kabuklan soyulup doğranmış domates ilâve edilir, biraz kaynattıktan sonra içinde etlerin bulunduğu tencereye dökülür. Üzerine 1 kaşık karabiber Biraz tuz ve en önce kavrulan patlıcanlar ilâve edilir bir fincan da su konarak ateşe oturtulur. Etler ve oatlıcan 2 saat ateş üzerinde kalmalı bu arada her varım saatte bir tencerenin kapağını kaldmp içine bakmak ve suyunun azaldığı görüldükçe içine bir fincan sıcak su dökmelidir. Pişerken kaşıkla hiç karıştırılmaz.

© lezzetler.com tarif no:26767 • adı:PATLICANLI KEBAB • gönderen:Boyalı Direk • indirme tarihi:01.05.2024 - 10:06