PATLICANLI KEBAP

Malzemesi
1 kg. kuşbaşı et
2 çorba kaşığı margarin
3 çorba kaşığı sıvı yağ
2 adet büyük boy soğan
2 çorba kaşığı Tamek Domates Salçası
4 adet orta büyüklükte patlıcan
4 adet yeşilbiber
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber

Patlıcanları uzunlamasına 4 parçaya böldükten sonra her birini 4 cm'lik uzun parçalara ayırın ve yarım saat tuzlu suda bekletin. Patlıcanları kuruttuktan sonra fazla suyunu almak için hafifçe sıkın. Sıvı yağı ve margarini birlikte ısıtın. Patlıcanları hafif kızarttıktan sonra ayrı bir kaba ayırın. Aynı tavada doğranmış kuşbaşının yarısını 2–3 dakika kızartın ve ayrı kaba alın. Aynı işlemi etin diğer yarısı için de tekrarlayın. Yine aynı tavada ince ve uzunlamasına dilimlenmiş soğanları pembeleştirin.

Üzerine Tamek Domates Salçası'nı, doğranmış biberle birle birlikte, ekleyin ve 2 dakika çevirin. Eti, tuzu ve toz biberi 2 bardak ılık suyu ilave edin. Kapağını kapattıktan sonra yarım saat kısık ateşte, etler kıvama gelinceye kadar pişirin. Patlıcanları da ekledikten sonra yarım saat daha pişmeye bırakın. Maydanozla süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:30567 • adı:PATLICANLI KEBAP • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.05.2024 - 08:54