PATLICANLI KEBAP

4 orta boy patlıcan
2 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
45 gr (3 çorba kaşığı) tereyağı
800 gr kuzu eti (kuşbaşı doğranmış)
2 soğan (ince doğranmış)
1 tatlı kaşığı un
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek, kuşbaşı doğranmış)
5 su bardağı su
1 yeşil dolmalık biber (beyaz kısımları ve çekirdekleri temizlenip, iri parçalar halinde doğranmış)
4 yeşil sivribiber (beyaz kısımları ve çekirdekleri temizlenmiş)
1-2 su bardağı rafine yağ
2 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek, dilimlenmiş)
Baharat torbası:
1 kahve kaşığı kekik
1/2 diş sarımsak
1 defne yaprağı
5 tane karabiber
4 sap maydanoz

Patlıcanları alacalı olarak soyup, kalınca dilimleyiniz. 2 çorba kaşığı tuzla tuzlayıp, bir kenarda 1 saat bekletiniz. Bu arada, tereyağı orta boy bir tencereye koyup, kızdırınız. Etleri ekleyip 8-10 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz. Soğanı katıp, 2 dakika daha pişiriniz. Sonra unu ekleyip, karıştırınız. Kuşbaşı doğranmış domatesleri, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu, suyu, baharat torbasını katıp, 30 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, baharat torbasını çıkarıp atınız.
Patlıcanları yıkayıp, kurulayınız. Orta boy bir tavada rafine yağı kızdırınız. Patlıcanların her iki yanlarını da birer dakika kızartınız. Patlıcanları delikli kepçeyle kağıt peçete üstüne çıkarıp, fazla yağlarını süzdürünüz.
Tenceredeki etli harcı, orta boy bir tepsiye döşeyiniz. Üstüne patlıcan kızartmalarını koyup, en üste de domates dilimlerini, yeşil dolmalık biberleri ve sivribiiberleri diziniz. Tepsinin üstünü bir yağlı kağıtla örterek, fırına sürüp, kebabı 15-20 dakika pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp, patlıcan kebabını ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63424 • adı:PATLICANLI KEBAP • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:24.05.2024 - 07:08