PATLICANLI KEBAP

500 gram koyun kuzu eti (kemiksiz)
3 büyük boy domates
6 orta boy patlıcan
6 yemek kaşığı sıvıyağ (kızarırken çektiği)
2 orta boy soğan
1.5 su bardağı sıcak su
2 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı yenibahar

Et, iri kuşbaşı şeklinde doğranır. Domates ve patlıcanlar yıkanır. Patlıcanların sapları kesilip aralıklı soyulduktan sonra boyuna ikiye bölünür ve 3 santimetre kalınlığında doğranır. Teflon tavada yağ kızdırılıp patlıcanlar çevrilerek yumuşayıncaya kadar kızartılır. Kızartma işlemi bittikten sonra ayrı bir kaba alınır. Soğan soyulup yıkanır, ince ince doğranır, patlıcanın kızardığı tavaya eklenip et de ilave edilir Kapağı kapalı olarak kısık ateşte bıraktığı suyu çekene değin yaklaşık 40 dakika pişirilir. Su, tuz ve baharat ilave edilip 20 dakika daha pişirilir. Etler fırın tepsisine yayılır. Üzerine patlıcanlar konur. Domatesler yarım santimetre kalınlıkta daire şeklinde dilimlenir. Patlıcanların üzerine dizilir. Et suyundan kalan ilave edilir, önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:64909 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:sevgi tarifleri • indirme tarihi:03.06.2024 - 21:15