PATLICANLI KEBAP

Patlıcan (orta boy 5 adet, 600 gram)
Dana eti (500 gr. iri kuşbaşı doğranmış)
Soğan (2 adet orta boy)
Domates (2 adet orta boy)
Sarımsak (6 diş)
Margarin ya da tereyağı (2 çorba kaşığı, etin sosu için)
Sıvı yağ (1 su bardağı, patlıcanları kızartmak için)
Çarliston biber (2 adet)
Domates salçası (2 çorba kaşığı)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)
Pul biber (1 çay kaşığı)
Sıcak su (4 su bardağı)

Tencereye 2 su bardağı sıcak su koyun ve 500 gr. kuşbaşı doğranmış dana etini içine atıp kaynamaya bırakın. Köpüğü çıkana kadar kaynatın ve köpüğünü tamamen bıraktıktan sonra süzgeçten geçirerek soğuk suyla eti yıkayın ve süzün.
2 adet orta boy soğan ve 6 diş sarımsağı kuşbaşı doğrayın. 2 çorba kaşığı margarin ya da tereyağını tencerenizde ısıtın, soğan ve sarımsakları yağa atarak pembeleşene kadar kavurun.
Tencereye 2 çorba kaşığı salça I ekleyerek malzemeleri biraz daha kavurun ve etleri ekleyin. Tekrar 1 dakika kavurun ve 2 su bardağı sıcak su ekleyerek tencerenizi kapatın, yaklaşık yarım saat kaynamaya bırakın.
Tavaya bir su bardağı sıvı yağ koyup 4-5 dk iyice ısıtın. Patlıcanları alacalı soyarak ve parmak şekilinde her patlıcanı 6-8 parçaya bölün ve alt üst yaparak, altın sarısı olana kadar yaklaşık 8-10 dakika kızartın.
Kızarttığınız patlıcanları bir kevgir yardımı ile yağını süzerek tavadan alın ve kağıt peçete üzerine koyarak yağının iyice süzülmesini sağlayın.
Tencerede kaynamakta olan etlerin üzerine bir tatlı kaşığı tuzu, bir çay kaşığı karabiberi ve bir çay kaşığı pul biberi ekleyerek bir dakika daha kaynatın. Etleri fırın tepsisine ya da servis yapacağınız derin ve geniş bir metal kaba kevgir yardımı ile süzerek alın. Üzerine kızarmış patlıcanları düzgün bir biçimde dizin.
Patlıcanların üzerine dilimlenmiş 2 adet çarliston biberi ve 2 adet orta boy dilimlenmiş domatesi dizin.Sonra tencerede kalan sosu da üzerine dökerek önceden 170 derece ısıtılmış fırında 170 derece ısıda 10-12 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

Not: Patlıcan kebabı için dana eti yerine kuzu eti de kullanabilirsiniz. Ancak etin sinirsiz ve yağsız olmasına özellikle dikkat edin. Ayrıca, kullanacağınız sebzelerin taze olması yemeğinizin lezzetini doğrudan etkiler.

© lezzetler.com tarif no:76527 • adı:Patlıcanlı Kebap • gönderen:Bennur • indirme tarihi:20.05.2024 - 16:20