PATLICANLI KUZU KEBABI

Özgür Şef

500 gr. orta yağlı kuzu eti
1 kg. orta boy patlıcan
1 kg. domates
2 soğan
4-5 adet yeşil biber
Tuz, karabiber, kırmızı biber
1 çay bardağı sıvı yağ
2 - 3 diş sarımsak

Bir adet soğanı ve sarımsakları rendeleyin. Buna kuzu etini, tuzu karabiberi ve kırmızıbiberi de ekleyin. Güzelce yoğurun, bir saat dolapta bekletin. Patlıcanları kalın halkalar halinde kesin ve acısının gitmesi için tuzlu suda bekletin. Etler altta, patlıcanlar üstte kalacak şekilde güveç tenceresine yerleştirin. Domateslerin kabuklarını soyun ve küçük küçük doğrayın, buna doğranmış bir soğanı da ekleyin ve patlıcanları üzerine dökün. Yeşilbiberleri de patlıcanların üzerine ilave edin. En son olarak da sıvıyağı dökün ve 180 derecede 45 dakika pişirin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67426 • adı:Patlıcanlı Kuzu Kebabı • gönderen:külhan • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:22