PATLICANLI PEHLİ (SİVAS)

https://sivas-yemekleri.com

1 kg kuzu kaburgası
1 kg patlıcan
1 kg domates
½ kg kızartmalık yeşilbiber
Tereyağı

1 kg patlıcan yıkanarak baş kısımlarından kesilerek kabukları üzerinde birer şerit kalacak şekilde soyulur. Plastik bir kabın yarısına kadar su, 1 kaşık tuz ve yarım limon suyu sıkılır (limon sıkılmasının sebebi ise patlıcanların kararmamasıdır). Patlıcanlar ortadan ikiye ayrılarak parmak büyüklüğünde dilimlenir. Ortalama 10-15 dakika tuzlu limonlu suda bekletilmesi yeterli olacaktır. Plastik bir kaba 1 kg domates ile yarım kilo küçük biber konularak yıkanır ve süzülür. Domatesler kalın dilimler halinde halka halka kesilir. Biberler isteğe göre bölünür. Tabağa dolu yemek kaşığı yoğurt üzerine de 1 tatlı kaşığı karabiber ilave edilir. 1 kg kuzu kaburga karabiberli yoğurda bulanır. Bütün bir tencere orta ocak ateşine konularak içerisine 250 gram tereyağı konulup eritilir. Yağ kızıp eridiğinde içerisine terbiyelenmiş kuzu kaburgalar konularak kızartılır. Tavaya yarım çay bardağı sıvıyağ konularak kızdırılır. Kızan yağın içerisine patlıcanların suyu süzülerek eklenir ve kızartılır. Ayrı bir tencereye alınan kızarmış patlıcanların içerisine 5-6 adet soyulmuş bütün sarımsak eklenir. Pişen kaburgalar tabağa alındıktan sonra boşalan tencerenin içine yarım kilo temizlenmiş biberler de kızartılır. Biberler kızardığında önceden kızartılmış patlıcanlar da tencereye eklenerek 1 tatlı kaşığı tuz ilave edilerek 2 dakika tavada döndürülür. Dilimlenen domatesler tencereye eklendikten sonra ocak ateşi yükselterek kaburga etlerini de tencereye yerleştirip 15-20 dakika kendi suyunda pişirilir.



© lezzetler.com tarif no:135358 • adı:Patlıcanlı Pehli (Sivas) • gönderen:acı reçete • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:51