



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI TENCERE KEBABI

3 adet kamer patlıcan
2 adet soğan
400 gram kuşbaşı et
4 diş sarımsak
4 adet domates
3 adet sivri biber
3 çorba kaşığı sıvı yağ

Tencerenin içine önce kuşbaşı doğranmış etleri suyunu bırakıp çekene dek pişirin. Üzerine yağ döküp kavurmaya devam edin. Patlıcanları alacalı kesip küçük küpler halinde doğrayın. Patlıcanların üzerine dizin. Üzerine domates ve sivri biberleri irice doğrayıp ekleyin. Aralarına sarımsakları serpin. Kapağını sıkıca kapatıp kısık ateşte 1,5 saat pişmeye bırakın. Tencereniz müsaitse bu işlemi fırında da yapabilirsiniz. Kendi suyu ve buharıyla piştiği için çok güzel bir lezzeti olan bu yemeği afiyetle sıcak sıcak ikram edin.



Fotoğraf "kirazçekirdeği" tarafından gönderildi. 15.08.2015