PATLICANLI TENCERE KEBABI

MALZEMELER
1 kilo kemikli koyun eti veya pirzola
2 adet soğan
2 adet domates
4 adet patlıcan
4-5 adet sivri biber
1 fincan ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı margarin
Yeterince tuz, karabiber

HAZIRLANIŞI
Patlıcanları soyup, uzunlamasına dörde böldükten sonra enlemesine ikiye kesin. Bolca tuzlayıp süzgece bırakın. Etleri çelik ya da kalın dipli bir tencerede bir kaşık margarinle çevirerek kızartın. Çentilmiş soğanları ve karabiberi de ekleyerek, bir bardak sıcak su ilavesiyle pişmeye bırakın. Suyu azaldıkça sıcak su ekleyin. Öte yandan siyah suyu çıkan patlıcanları iyice yıkayıp kurulayın, ve ayçiçek yağında çevirerek kızartın. İyice yumuşayan etleri bir tencereye suyu ile yerleştirin, patlıcanları da üste dizin, domates ve biber dilimleri ile süsleyip, kendi suyu ile 10 dakika kısık ateşte pişirin. Sıcak sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:942 • adı:Patlıcanlı Tencere Kebabı • gönderen:goksimsir • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:42