PİLİÇLİ PATLICAN SALTANAT KEBABI

60 gr margarin
1 adet orta boy kuru soğan
2 parça piliç but veya gögüs (kemiksiz,deriiz, yassi kesim)
1 adet kabugu soyulmus domates (ince kiyilmis)
1 yemek kasigi un
1 bardak su
4 adet düz patlıcan (karniyarik patlıcani gibi soyulmus ve tuzlanmis)
1 kahve fincani kiyilmis mantar (taze veya konserve)
2 su bardagi sivi yag (patlıcanlari kizartmak için)
80 gr rendelenmis kasar peyniri
1 kahve kasigi salça
Yeterince tuz

Dört adet patlıcani karniyarik patlıcani gibi soyarak tuzlayin. 15 dakika kadar bekletip aci suyunu alin. Bol suda birkaç kez yikayip süzün.
Bir çukur kizartma kabina sivi yagi koyup kizdirin. Hiç suyu kalmamis patlıcanlari kizgin yagda her tarafini esit bir sekilde nar gibi kizartin ve bir süzgece alarak kalan yaglarin süzülmesini saglayin. Patlicanlari pisireceginiz tepsiye dizip ortasini açabildiginiz büyüklükte oval açip bekletin.

Not: Patlicanlarin sudan tamamen arinmis olmasina ve kesinlikle ilik veya soguk yaga atilmamasina dikkat edilmelidir. Aksi takdirde soguk yag patlıcanlarin içine süngere girer gibi girip çok agir bir yemek olmasina sebep olur.
Bir tencereye margarini koyup kizdirin. Kiyilmis soğani ilave edip pembe bir renk alasiya dek kavurup kiyilmis mantari ilave edin. 2 dakika mantarla birlikte kavurup sotelik piliçleri ekleyin.
3 dakika kadar daha kavurduktan sonra unu ilave edin. 1 dakika karistirip kiyilmis domatesi ve salçayi ilave ederek 1 dakika da domates ve salçayla birlikte kavurup suyu ilave edin ve tuzu ekerek 5 dakika sonra ocaktan alip daha evvel kizarttiginiz patlıcanlarin içine piliç etini müsavi bir sekilde doldurun.
Kalan suyunu tepsinin içine koyup patlıcanlarin içine konan piliçleri kapatacak bir sekilde rende kasari serpip 10 dakika kadar kasarin nar gibi kizarmasini bekledikten sonra firindan çikarin ve hemen servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:3775 • adı:Piliçli Patlıcan Saltanat Kebabı • gönderen:teflon • indirme tarihi:03.05.2024 - 01:49