SAHAN KEBABI

Margarin
1 adet soğan
3 adet Domates
2 adet patlıcan
4 adet pide
1/2 kahve fincanı etsuyu
1 su bardağı yoğurt
4 adet şiş kebap
1 çorba kaşığı tereyağı
Dereotu
Tuz

Bir çorba kaşığı margarini bir kapta eritin. Soğanı piyazlık doğrayıp, yağda kavurun. Domatesleri küp biçiminde doğrayıp, tuzla birlikte kaba ekleyin.
5 dakika pişirin. Kebabın üzerine koymak üzere 4 kaşığını ayırın.
Tencerede kalan domatesin içine közleyip kabuklarını soyduğunuz patlıcanları ilave edin. 2 dakika pişirip, bir kenara ayırın. Pideleri 2 cm büyüklüğünde çapraz doğrayın, 1 tatlı kaşığı margarini eritip, pideleri kızartın. Üzerine etsuyunu ekleyin.
Tavanın kapağını kapatın. 3-4 dakika dinlendirin. Pideleri 4 adet bakır sahana bölün. Üzerine patlıcanlı harcı yayın. Yoğurdu ekleyin. Şiş kebapları da yoğurdun üzerine koyun. Ayırdığınız 4 çorba kaşığı domates sosu etlerin üzerine dökün, 1 çorba kaşığı tereyağını kızdırıp, yemeğin üzerinde gezdirin. Kıyılmış dereotuyla süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:5024 • adı:Sahan Kebabı • gönderen:Jale • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:35